Mangayar Malar

ஜூன் 84 ரூ.2

மங்கையர் மலர்





பாப்பாவின் பச்சிளம் சருமத்தில் முத்தமிடுதல்போல் மென்மையானது

ஜான்ஸன்ஸ் பேபி சோப்—
பாப்பாவின் சிறிய உலகின் சில
சிறந்த பொருட்களில் ஒன்றாகும்.

பாப்பா மீதான உங்கள் ஸ்பரிச
மென்மையும் பாசமும்
போன்றதாகும் ஜான்ஸன்ஸ்
பேபி சோப்பில் உள்ள லனோலின்.
மென்மை மணம் வழங்குகிறது
ஜான்ஸன்ஸ் பேபி சோப—
நாளெல்லாம் குழந்தைக்கு
நறுமணம் தருகிறது.



ஜான்ஸன்ஸ பேபி சோப்
தாய்மையானது...மென்மையானது...
பாதுகாப்பானது

Johnson & Johnson

※ ஜகத் குரு ஸ்ரீ காஞ்சி காம கோடி பீடாதிபதி ஸ்ரீ ஜெயேந்திர ஸரஸ்வதி சுவாமிகளால் ஸ்ரீ மஹா பாரதத்திலிருந்து எடுத்துக் கொடுக்கப்பட்ட குறிப்புகள்:

※ தர்ம புத்திரர் அர்ஜுனனைப் பார்த்துச் சொல்லியது:

"ஆசையும் ஷீனத் தனமும் உடையவர்களும், கோபம்அசூயை இவைகளுடன் கூடினவர்களும் ஆனவர்கள் எவ்விடத்திலும் எக் காலத்திலும் ஜயத்தின் பயனைச் சிறிதேனும் அநுபவிக்கப் போவ தில்லை!"

7வது அத்தியாயம் பக் 16

※ புண்ணியத்தினால் லேசாயிருக்கும் மனிதர்கள் ஜலத்தில் ஓடம் மிதப்பது போல உலகத்தில் மிதக்கின்றனர். பாபத்தினால் பாரமுள்ளவர்கள் ஜலத்தில் விழுந்த ஆயுதம் போல அமிழ்ந்து போகின்றனர்.

—ஸ்ரீ மஹா பாரதம் — அநுசாஸன பருவம் முதல் அத்தியாயம் பக்கம் 3.



வீண் பேச்சு

※ மந்திரத்தை வீணாக உபயோகித்தாலும், ஹோமலதையை வீணாகப் பிழிந்தாலும், அக்னியில் வீணாக ஆஹுதி செய்தாலும் என்ன தோஷங்கள் உண்டோ அவை யெல்லாம் வீணாகப் பேசுவதாலும் உண்டாகின்றன.

—ஸ்ரீ மஹாபாரதம் அநுசாஸன பருவம் பத்தாம் அத்தியாயம் பக்கம். 40

ஜூலை இதழுடன்

நீங்கள் ஆவலுடன் எதிர்பார்க்கும்

இலவச இணைப்பு

100 யோசனைகள்

இரண்டாம் பகுதி

மற்றும் பல சிறப்பம்சங்களுடன்

பெற்றோர்களே காரணம்



○ ராதாராவ்

இளைஞர்கள் மட்டுமல்ல, பெண்கள் கூட சுய வேலைவாய்ப்புத் திட்டத்தை மேற்கொள்ளவேண்டும். அப்போதுதான் அவர்கள் வாழ்க்கை முறை கூட மாறும். சொந்த வாழ்க்கையிலும் தைரியமாக இருப்பார்கள் என்கிறார் பஞ்சாப் அசோசியேஷனில் முக்கிய பொறுப்பு வகிக்கும் திருமதி ராதாராவ்–

''**நா**ன் ஒவ்வொரு வருடமும் பிளஸ் டூவிற்கு இண்டர்வியூ செய்யும்போதும் ஒரு விஷயத்தைக் கவனிக்கிறேன். எல்லோரும் பர்ஸ்ட் குரூப்போ, செகண்ட் குரூப்போ தான் கேட்பார்கள்.

''இதை எடுத்துக் கொண்டு என்ன செய்யப் போகிறாய்?''

''டாக்டருக்குப் படிக்கப் போகிறேன்.''

இதுதான் அநேகமாக எல்லோருடைய பதிலாக இருக்கும். யாருமே நான் ஒரு தொழிற் சாலையை நிறுவப் போகிறேன் என்றோ, சமூக சேவை செய்யப் போகிறேன் என்றோ இப்படிப்பட்ட வித்தியாசமான பதில்களைச் சொல்வது இல்லை.

இதற்கு யார் காரணம்?

நாம்தான்!

அதாவது பெற்றோர்கள்தான் காரணம். பெண்கள் சுய சார்புடையவர்களாக, தன் நம்பிக்கை மிக்கவர்களாக, வாழ்க்கையில் எந்தப் பிரச்னை வந்தாலும் தாங்கக் கூடியவர்களாக அவர்களை வளர்க்கிறோமா? இல்லை!

பின் எப்படி இவர்கள் புகுந்த வீடு போனவுடன் எதிர்த்துப் போராடுவார்கள்? அப்படி என்றால் பெரியவர்களை எதிர்த்துக் கொண்டு தனிக்காட்டு ராணியாக இருக்க வேண்டும் என்று சொல்லவில்லை. வாழ்க்கையில் நெளிவு சுளிவுகளைத் தெரிந்து கொண்டு சாமர்த்திய மாக வாழக் கற்றுக் கொள்ள வேண்டும் என்கிறேன். வாழ்க்கை என்பது வாழ்வதற்



காதத்தான் என்று இல்லாமல் தைரியமின்றி செத்துப் போகிறார்களே, அதைத்தான் சொல்ல வருகிறேன்.

சரி, அதை விட்டு விட்டுப் படிப்புக்கு வருவோம். பெரும்பாலான பெண் குழந்தைகள் வாழ்க்கையில் தாங்கள் இன்னதைச் சாதிக்க விரும்புகிறோம் என்ற எண்ணமே இல்லாமல் இருக்கிறார்கள்.

பெற்றோர்கள் குழந்தைகளை வளர்க்கும் போதே அது ஆணானாலும் சரி, பெண்ணானாலும் சரி. வாழ்க்கையில் ஒரு லட்சியத்தை கற்பிக்கவேண்டும். அவர்கள் வளரும்போதே அவர்களுக்கு எந்தத் துறையில் ஆர்வம் இருக்கிறது என்று தெரிந்து விடும். அதை நாமே உற்சாகப்படுத்தி வளர்க்க வேண்டும்.

''ம்... இவ இன்ஜினியரா ஆகி என்ன செய்யப் போறா. ஏதோ பி. ஏ. படிச்சு ஒரு பாங்க் வேலையோ, கவர்ன்மெண்ட் வேலையோ கிடைச்சாப் போறாதா?'

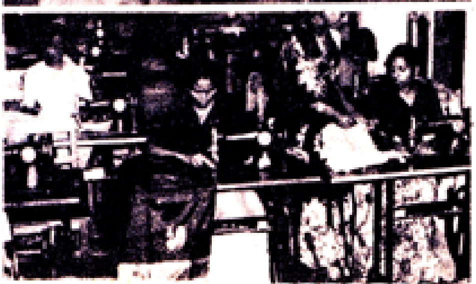
என்று ஆக்கபூர்வமான தொழில்களில் ஆர்வமுள்ள குழந்தைகளின் எண்ணங்களை நசுக்கக் கூடாது. இப்படி அமுக்கி வளர்க்கப்படும் குழந்தைகள் 'மெக்கானிகலாக' வளர்ந்து திருமணம் செய்து கொண்டு குழந்தைகள் பெற்று அதுவே வாழ்க்கை என தங்கள் வட்டத்தைச் சுருக்கிக் கொண்டு விடுகிறார்கள். இது நாம் சமுதாயத்திற்குச் செய்யும் பெருந் தீங்கு மட்டுமல்ல. நாளை அந்தப் பெண் குழந்தை பெரும் பிரச்னை எதையுமே எதிர்நோக்க முடியாமல் அமுங்கியோ அழிந்தோ போகிறது.

இன்றைக்குப் பெண்கள் எதையும் சாதிக்கலாம் என்ற நிலைமை இருக்கும்போது பெண்களைப் பெற்றோர்கள் ஊக்குவிக்க வேண்டும். என்னிடம் இது போல வித்தியாசமான தொழில்களை மேற்கொண்ட பெண்களை நிரம்பவே உற்சாகப் படுத்துகிறேன்.

''எங்களுடைய பஞ்சாப் அசோசியேஷன் சார்பில் பெண்களாலேயே முழுமையாக நடத்தப்படும் ஒரு போட்டோ ஸ்டுடியோ இருக்கிறது.

''பெண்ணா, எல்லா இடத்திலும் ஓடியாடி போட்டோ எடுக்க முடியுமா? கல்யாணத்









துக்கெல்லாம் போய் நிறைய எடுக்க முடியுமா?''

என்று கேலி செய்தவர்கள் இப்போது வாயடைத்துப் போகிறார்கள். உதாரணத்துக்கு ஒன்று சொல்கிறேன்.

எங்கள் உறவினர் ஒருவர் வீட்டில் கல்யாணம். மாப்பிள்ளை வீட்டார் பக்கம் ஒரு பிரபல போட்டோகிராபர் வந்திருந்தார். பெண் வீட்டார் பக்கம் நான் எங்கள் ஸ்டுடியோ பெண்ணைப் போகச் சொன்னேன். அவர் இவளை 'அப்படி எடுக்காதே, இப்படி எடுக்காதே' என்று மிரட்டிக் கொண்டிருப்பதையும் பார்த்தேன்.

கடைசியில் பிரிண்ட் போட்டுப் பார்க்கும் போது அவருடையதில் பாதிக்குப் பாதி அவுட். மீதி சரியாக இல்லை. கடைசியில் இவளிடமிருந்து ஒரு செட் வாங்கிச் சென்றார்கள் பிள்ளை வீட்டார்.

பெண்கள்தான் உசத்தி என்று சொல்ல வரவில்லை நான். அவர்களாலும் எல்லாத் துறைகளிலும் சிறப்பாகப் பரிமளிக்க முடியும் என்று சொல்ல வருகிறேன்.

போட்டோ ஸ்டுடியோ மட்டுமில்லை. எஸ். எஸ். சி. படித்த பெண்களுக்கு டைப் ரைட்டிங், ஷார்ட் ஹாண்ட் சொல்லித் தருகிறோம். ஏழைப் பெண்களுக்கு இலவசமாகவே 'ஸ்டெனோகிராபர் கோர்ஸ்' வைத்திருக்கிறோம்.

பெண்களாலேயே முழுமையாக நடத்தப்படும் 'கார்மெண்ட்ஸ் யூனிட்' நடத்துகிறோம். அவர்கள் தைக்கும் ஷர்ட்டுகள் அற்புதமாக இருக்கிறது என்று நான் சொல்லவில்லை. மேலும் மேலும் வருகின்ற ஆர்டர்கள் சொல்லுகின்றன. 'டெய்லரிங்' கற்றுக் கொள்ளும் பெண்கள் இன்றைக்கு வாழ்க்கையில் சுயமாகச் சம்பாதிக்கிறார்கள்.

இதே போலவே லைப்ரரி, மருத்துவமனை எனப் பொது மக்களுக்காகச் சிறிய அளவில் சேவை செய்து வருகிறோம். இதுவும் பெண்களால் நடத்தப்படுவதுதான்.

பிரஸ்ஸில் வேலை பார்க்கும் பெண்களைப் பார்த்தால் பிரமித்துப் போய்விடுவீர்கள். அத்தனை தன்னம்பிக்கையோடு அவர்கள் வேலை செய்கிறார்கள்.

சமூக சேவையை விட்டு வைப்போமா? வாணியஞ்சாவடி என்னும் ஒரு கிராமத்தையே எடுத்துக் கொண்டு எங்களுடைய பெண்கள் சமுதாய உணர்வோடு உழைத்து வருகிறார்கள். பாடத்திட்டத்தில் இருக்கிறது என்பதற்காக வாரத்திற்கு இரண்டு நாள் போய் விட்டுக் கை கழுவி விடுவதில்லை. தொடர்ந்து தொடர்பு வைத்துக் கொண்டு இருக்கிறோம்.

அங்கு போகும்போதெல்லாம் இரண்டு பேருக்கான உணவை ஒவ்வொரு மாணவியும் எடுத்து வருவார். ஒவ்வொரு மாணவியும் ஒரு கிராமப் பெண்ணோடு அல்லது குழந்தையோடு தன் உணவைப் பகிர்ந்து கொள்வாள் உள்ளார்ந்த மகிழ்ச்சியோடு எங்கள் மாணவிகள் அங்கு சேவை செய்கிறார்கள்.

நம் குழந்தைகளை நாம் வளர்க்கும் விதத்தில் அவர்களின் எதிர்காலம் இருக்கிறது என்பதற்காக இவற்றையெல்லாம் சொல்கிறேன்.

படித்த நாம் 'ஒயிட் காலர் ஜாப்'தான் செய்ய வேண்டும் என்ற எண்ணம் இளைஞர்களுக்கே போகவில்லை. இப்போதுதான் சிறிது சிறிதாக இந்தப் போலி கௌரவங்களை விட்டு விட்டு சுயவேலை வாய்ப்பை ஏற்படுத்திக் கொள்கிறார்கள்.

இதே போல் உழைக்க வரும் பெண்களையும் நாம் உற்சாகப் படுத்த வேண்டும். 'பெண்ணு, இந்த வேலையெல்லாம் செய்வதா' என்று கேலி செய்வதை முதலில் நாம் நிறுத்த வேண்டும். அவர்கள் சுய சார்புள்ளவர்களாக வளர நாம்தான் ஊக்கப் படுத்த வேண்டும்.

பெண்கள் சினிமாவில் வரும் கதாநாயகி போல கற்பனை செய்து கொள்வதை முதலில் நிறுத்த வேண்டும். நாம் உழைக்கப் பிறந்தவர்கள் என்று நிகழ் காலத்திற்கு வர வேண்டும். அப்படி அவர்கள் உழைக்கும் களத்தில் இறங்குவதை நாம் உற்சாகப் படுத்த வேண்டும்.

அப்போதுதான் நம் பெண் சமுதாயம் எதிர் காலத்தில் தன்னம்பிக்கை மிகுந்த சமுதாயமாக மலரும்."

பேட்டி: மஞ்சுளா ரமேஷ்

புகைப்படங்கள்: கல்யாணி

சகல ஜீவராசிகளிடமும் அன்பு செலுத்துவது எப்படி?

தினந்தோறும் விடிகாலையில் உங்கள் இல்லத்தின் முன்பு அரிசி மாவினால் கோலம் போடுங்கள். அதனால் எறும்புகளுக்கு உணவு கிடைக்கும்.

பகல் சாப்பாட்டிற்கு முன்பு காக்கைக்கு ஒரு கவளம் சோறு வைக்கவும்.

உணவு அருந்திய பிறகு நாய்க்கு சோறு போடுங்கள்.

தருமத்துக்காக மேலும் பணம் செலவிட இயலுமானால் எமது சுவையான இனிப்பு மற்றும் காரவகைகளை வாங்கி நல்லவர்களுக்கு விநியோகியுங்கள்.

இனிப்புகள்: பாதாம் அல்வா, சோன்பப்டி, கோதுமை அல்வா, ரஸமலாய், நூத்போடா, போளி முதலியன.

காரம்: தட்டை, தேன்குழல், கைமுறுக்கு, சீடை, மிக்ஸர், சமோசா, உருளைக்கிழங்கு வறுவல் முதலியன.

திருமண வைபவங்களுக்கு, பருப்புத் தேங்காய், அதிரசம், திரட்டுப்பால், சீர்முறுக்கு, ஆகியவற்றை தயாரித்துக் கொடுக்கிறோம்.

தி கிராண்ட் ஸ்வீட்ஸ் அண்டு ஸ்நாக்ஸ்

24, 2வது மெயின் ரோடு, காந்தி நகர், அடையாறு சென்னை-600 020 போன்: 412557

காமதேனு கூட்டுறவு சிறப்பங்காடி, தேனாம்பேட்டை, சென்னை

பேனால் தலைமுடி உதிரும்

நறுமணம் கமழும் கென்ஸ் தைலத்தை உபயோகித்து ஈறையும், பேனையும் அறவே ஒழியுங்கள், தலை முடியை பாதுகாத்துக் கொள்ளுங்கள்.



கென்ஸ்

'சிறந்த பேன் நாசினி'

ஈறுகளையும் கொல்லும் பென்சோகெயின் கலந்தது.



PHARM PRODUCTS

பார்ம் ப்ராடக்ட்ஸ்
தஞ்சாவூர்-613 007 தமிழ்நாடு
விற்பனை விவரங்களுக்கு எழுதவும்.

Chhaya/PP/203

வந்தது வசந்தம்

ரத்ன



மஞ்சுளாவுக்கு உறக்கம் வரவில்லை. படுக்கையில் புரண்டு புரண்டு படுத்ததில் உடம்பில் வலிதான் மிஞ்சியது. மெதுவாக எழுந்து ஜன்னல் அருகில் சென்று நின்று கொண்டாள். அதற்கு முன் அவள் பார்வை அயர்ந்து தூங்கிக் கொண்டிருந்த கணவன் சூரியை வட்டமிட்டது. அவளையும் அறியாமல் கண்களில் நீர் தளும்பியது. சட்டென்று திரும்பி, நீல வானத்தையும் கண் சிமிட்டும் நட்சத்திரங்களையும் லேசாக மலர்ந்து மணத்தைக் காற்றில் கலக்கிக் 'கொல்' லென்று சிரிப்பது போல் செடி முழுதும் பூத்திருக்கும் குண்டு மல்லிகைகளையும் பார்த்தாள். வேதனைப்பட்ட மனதுக்கு அது இதமாக இருந்தது.

அவளுக்கு வேதனை என்றால் யாரும் நம்ப மாட்டார்கள். கண் நிறைந்த ஆணழகனான கணவன் — இருபத்தியெட்டு வயது இளங்காளை. கையும் பையும் நிறைந்து வழியும் சம்பளம். எம். பி. ஏ. முடித்து உயர்ந்த பதவியில் இருக்கும் அதிகாரி. பிடுங்கல் இல்லாத தனிக் குடித்தனம். இது போதாதா ஒரு பெண் இன்பமாக வாழ!

சூரியைக் கைப்பிடித்தபோது மஞ்சுளாவும் இப்படித்தான் எண்ணிப் பூரித்துப்போனாள். இரண்டு நாத்தனார்களுக்கும் கல்யாணமாகி விட்டது. சூரியின் அண்ணன் சந்திரன் பம்பாயில் வங்கியில் ஆபீசராக இருக்கிறான். மாமியாரும் மாமனாரும் இந்த இளசுகள் கொஞ்ச நாட்கள் தனிக் குடித்தனம் பண்ணட்டும் என்று பரந்த மனத்துடன் பெரிய பிள்ளையிடம் சில மாதங்கள் தங்கிவிட்டு வருவதாக இவர்கள் கல்யாணம் ஆனதுமே கிளம்பிப் போய் விட்டார்கள்.

பாவம் மஞ்சுளா! முதல் இரவிலேயே சூரியின் வாய் மூலமாகவே அவன் மனத்தைப் புரிந்து கொண்டு விட்டாள். அவள் இன்பத்துக்குக் குறுக்காக நிற்பவள் ஜனனி என்ற பெண்.

சூரியின் ஒன்று விட்ட மாமாவின் பெண் தான் ஜனனி. பெற்றோர்கள் செய்த தவறு, சின்ன வயதிலிருந்தே சூரியையும் ஜனனியையும் இணைத்துப் பேசியதுதான். பள்ளிக்கூட லீவில் ஜனனி பெற்றோருடன் வரும் போதெல்லாம் இருவரையும் கேலி செய்து அன்பை விதைத்து விட்டார்கள். ஆனால் ஜனனிக்குப் பதினெட்டு வயது முடிந்த போது ஜாதகம் பார்த்தனர். அப்போதுதான் விதி சதி செய்து விட்டது. இரண்டு ஜாதகங்களும் கொஞ்சம் கூடப் பொருந்தவில்லை என்று ஜோதிடர் கைவிரித்துவிட பெற்றவர்கள் தயங்காமல் வேறு வரன் பார்க்கத் தொடங்கி விட்டனர். சூரி ஆத்திரப்பட்டாலும் அவனால் ஒன்றும் செய்ய இயலவில்லை. அந்த வெறியைத் தணித்துக் கொள்ள எம். பி. ஏ. படிக்க முழு மூச்சுடன் இறங்கினான்.

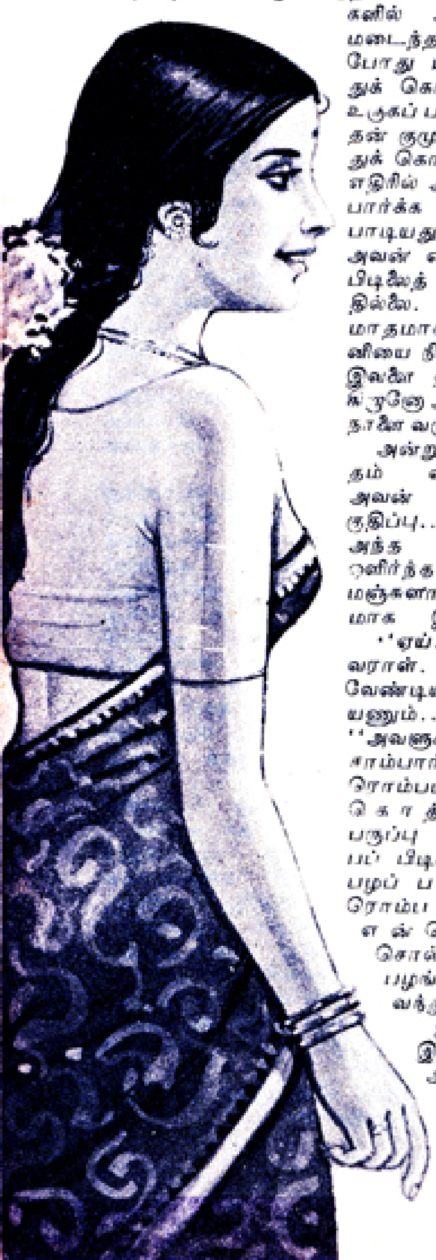
இரண்டு வருஷங்கள் கழித்து ஜனனிக்கு பம்பாயில் ஒரு வரன் பார்த்துக் கல்யாணம் செய்து வைத்தனர். அந்தக் கல்யாணத்துக்குக் கூட சூரி போகவில்லை. அதற்குப் பிறகு சூரி உத்தியோகத்தில் அமர்ந்ததும் மஞ்சுளாவை அவனுக்கு மணம் செய்து வைத்தனர். அவன் முதலில் முரண்டு பிடித்தான். ஆனாலும் அவன் அம்மாவின் கெஞ்சலுக்கு முன் தோற்றான். ஆசைப்பட்ட ஜனனி இனிக் கிடைக்கப் போவதில்லை. அப்படி இருக்க எந்தப் பெண்ணாக இருந்தால் என்ன, மனத்தைத் திடப் படுத்திக் கொண்டான்.

அவன் அப்பா அம்மாவுக்கு மகனின் உடைந்த மனம் தெரியாதா என்ன... ஜனனியை விட அழகிலும் படிப்பிலும் உயர்ந்த பெண்ணாக அலசி மஞ்சுளாவை நிச்சயம் செய்தனர். தாழம்பூ மேனியும், கட்டழகும், சிரித்த முகமும், குழிவிழும் கன்னங்களும், கணீரென்று பாடும் குரலும் நிச்சயமாக மகன் சூரியைக் கவர்ந்துவிடும் என்று அவர்களுக்கு நம்பிக்கை இருந்தது. அதற்காகவே அவர்களைத் தனிக் குடித்தனம் செய்ய வைத்து விட்டுப் பெரிய மகனிடம் போய் விட்டார்கள்.

மாமியார் ஜனனி விஷயத்தை அவளிடம் கோடி காட்டி யிருந்தாள்.

''மஞ்சு! சூரி உன்னிடம் ஏறத்தாழ நடந்து கொண்டாலும் கவலேப்படாதேம்மா. பயப்படாதேம்மா. எல்லாம் கொஞ்ச நாட்களில் சரியாகி விடும். சமர்த்தா நடந்துக் கோம்மா'' என்ருள் கண்கள் கசிய.

மஞ்சு இந்தக் காலத்துப் பெண்தான். காதல் தோல்வி என்பதைத் தவிர சூரி மற்ற எந்த விதத்திலும் முரடனே முட்டாளோ இல்லே என்பதால் பொறுமையாக இருந்தாள். அவனிடம் சாகஸமாக நடக்க முயற்சிக்கவில்லே. அவன் பார்வையில் அதிகம் படாமலேயே அவனுக்குத் தேவையான வற்றைச் செய்து வந்தாள். சில சமயங்களில் அவன் ஏக்க மடைந்ததுண்டு. அப்போது பிடிலே வைத்துக் கொண்டு மனம் உருகப் பாடிப் பாடித் தன் குமுறலேத் தணித்துக் கொள்வான். சூரி எதிரில் அவள் பெண் பார்க்க வந்தபோது பாடியதுதான். பிறகு அவன் எதிரில் அவள் பிடிலேத் தொடுவதில்லே. இந்த ஆறு மாதமாக எந்த ஜனனியை நினேத்து ஏங்கி, இவளே ஹிம்சை செய்கிருனே அந்த ஜனனி நாளே வருகிருள்.



அன்று அவள் கடிதம் வந்ததிலிருந்து அவன் குதிக்கும் குதிப்பு...அப்பப்பா... அந்த முகத்தில் ஒளிர்ந்த பிரகாசம்... மஞ்சுளாவுக்குப் பாவமாக இருந்தது.

''ஏய்... ஜனனி வரான். அவளுக்கு வேண்டியதைச் செய்யணும்...'' என்ருன். ''அவளுக்கு முள்ளங்கி சாம்பார் என்ருல் ரொம்பப் பிடிக்கும்.. கொத்தவரங்காய் பருப்பு உசிலி ரொம்பப் பிடிக்கும். மாம்பழப் பச்சடின்ரு ரொம்ப இஷ்டம்...'' என்றெல்லாம் சொல்லி, சாய்கறி, பழங்களே வாங்கி வந்து குவித்தான். ஜனனி எப்படி இருப்பாள்? அவள் எதிரில் சூரி தன்னே எப்படி நடத்துவான்? அவள் எப்படி நடந்து கொள்வாள்? நினேத்து நினேத்து மஞ்சுளா தவித்தாள்.

ஃ ஃ ஃ

ஜனனியின் புக்ககத்து உறவினரின் பெண்ணுக்குச் சென்னேயில் கல்யாணம். பத்து நாள் முன்னதாகவே ஜனனியை மட்டும் சூரியின் வீட்டுக்கு அனுப்பிவிட்டு கல்யாணத்துக்கு முதல் நாள்தான் வருவதாக ஜனனியின் கணவன் ரமேஷ் அனுப்பி விட்டான். கணவனுடன் சேர்ந்து வராமல் ஜனனி தனியாக வருவது சூரிக்கு உற்சாகத்தை அளித்தது. ஸ்டேஷனுக்குப் போய் அழைத்து வந்தான்.

மஞ்சுளா படபடக்கும் நெஞ்சுடன் காத்திருந்தாள். பார்த்துப் பார்த்து வீட்டை அலங்கரித்தாள். சுவையாகச் சமையலேயும் செய்து வைத்தாள். தன்னேயும் எளிமையாக அலங்கரித்துக் கொண்டாள். டாக்ஸியிலிருந்து இறங்கிய ஜனனி தோளில் தொங்கும் பையுடன் நிதானமாக உள்ளே வந்தாள்.

''வாங்கோ...'' புன்னகையுடன் மஞ்சுளா வரவேற்ருள். இரண்டு பெண்களும் சில நிமிஷங்கள் ஒருவரையொருவர் பார்த்தபடி நின்றனர்.

கணவனின் ஏமாற்றமும் ஏக்கமும் நியாயமானதுதான் என்று ஜனனியின் வசீகர அழகில் உணர்ந்தாள் மஞ்சுளா. தன்னேவிட உயர்த்தியாகவே அத்தானுக்கு மனைவி வாய்த்திருக்கிருள் என்று ஜனனியின் முகத்திலும் திருப்தியும் நிம்மதியும் படர்ந்தது.

''மஞ்சு! நான் ஒன்றும் பெரிய அத்தைப் பாட்டி கிழவி இல்லே. 'ங்க' என்ன ஒட்டு? 'வா'ன்னே கூப்பிடலாம். நானும் உன்னே இப்படித்தான் கூப்பிடுவேன். பரவாயில்லேயா?...'' கொஞ்சலான குரலில் சொல்லிச் சிரித்தாள் ஜனனி. மஞ்சுவும் சிரித்தாள்.

''பழகினுல் சரியாகி விடும்'' என்றவள், கணவன் சூரி டாக்ஸியிலிருந்து எடுத்துவைத்த பிளாஸ்டிக் கூடையை எடுத்துக் கொண்டு உள்ளே போனுள். முதல் பார்வையிலேயே அவளுக்கு ஜனனியைப் பிடித்து விட்டது. அவள் மனதில் அலே பாய்ந்து கொண்டிருந்த சஞ்சலமும் பயமும் விலகுவதை உணர்ந்தாள்.

''உட்கார் ஜனனி... காப்பி கொண்டு வரேன்....''

மஞ்சுளா சமையல் அறைக்குச் சென்ருள். ஜனனி ஒற்றை சோபாவில் அமர்ந்துகொண்டு ஹாலேச் சுற்றிப் பார்வையை ஓடவிட்டாள். முகத்தில் மகிழ்ச்சி பரவியது. சூரி டாக்ஸியை அனுப்பிவிட்டு உள்ளே வந்து இன்னெரு சோபாவில் அமர்ந்து கொண்டான்.

மஞ்சுளா காபியுடன் வந்தாள். இருவருக்கும் கொடுத்து விட்டு உள்ளே போகத் திரும்பியவளே ஜனனி தடுத்தாள்.

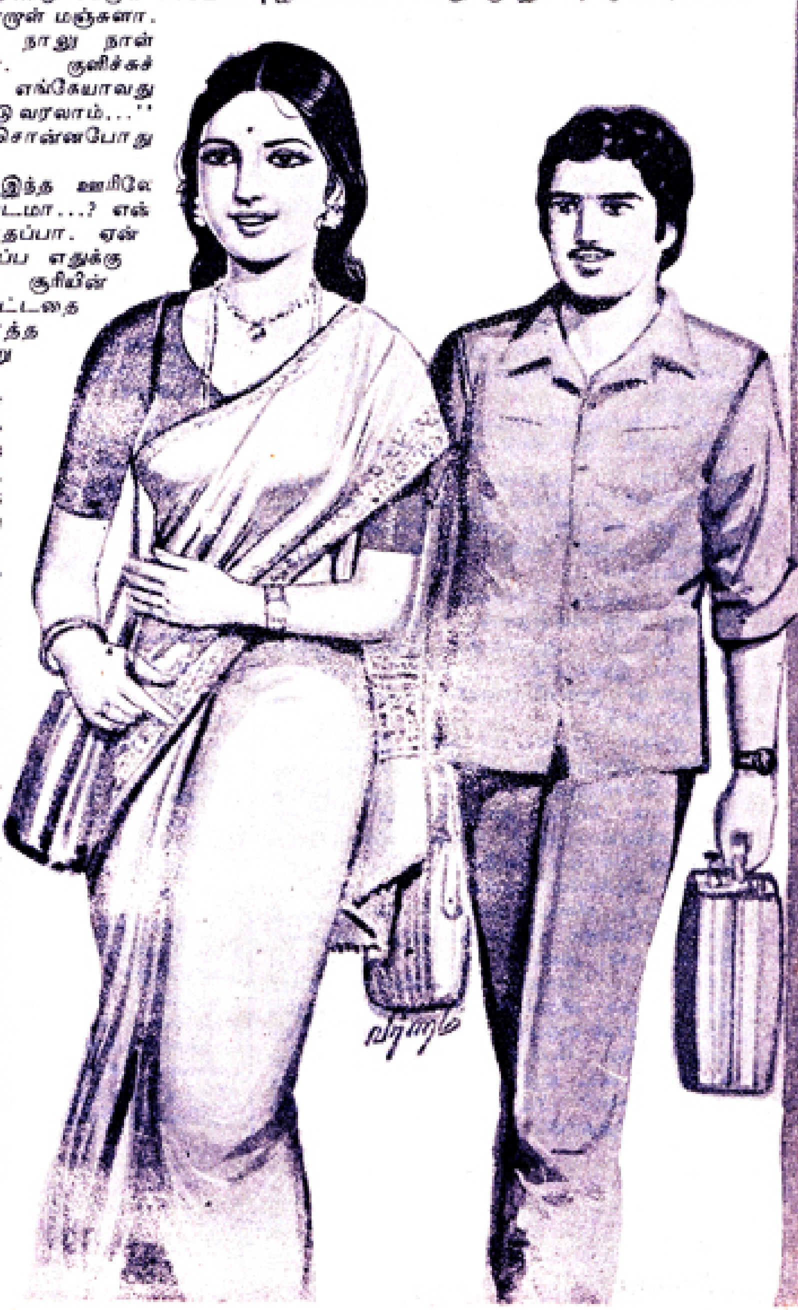
''என்ன உள்ளே போறே.. நீயும் இங்கே உட்கார்ந்துக்கோ... மஞ்சு! இந்த பெயிண்டிங்ஸ் எல்லாம் நீ செய்ததா, ரொம்ப நன்னா இருக்கே...'' கண்கள் மலரச் சொன்னான்.

மஞ்சுளா வெட்கத்துடன் சிரித்துக் கொண்டு உட்கார்ந்தாள். சூரியோ லேசாக முகம் சுளிக்க 'ப்ச்' என்றான் அலட்சியமாக.

''ஜனனி... சமையல் ரெடியாயிடுத்து. பாத்ரூமில் வெந்நீர் இருக்கு. குளிச்சுட்டு வரலாமே. உங்க அத்தான் ஆபீஸ் போறதுக்கு முன்னே இரண்டு பேரும் சாப்பிட உட்காரலாம்..'' என்றாள் மஞ்சுளா.

''ஜன்னி! நான் நாலு நாள் லீவு போட்டிருக்கேன். குளிச்சுச் சாப்பிட்டு விட்டு எங்கேயாவது ஒரு ரவுண்டு போயிட்டு வரலாம்...'' சூரி ஆர்வமாகச் சொன்னபோது ஜனனி,

''நோ...நோ... இந்த ஊரிலே நான் பார்க்காத இடமா...? என்னாலே அலைய முடியாதப்பா. ஏன் சூரி! அனாவசியமா இப்ப எதுக்கு லீவு?'' என்றாள். சூரியின் முகம் தொங்கி விட்டதை ஓரக்கண்ணால் பார்த்த மஞ்சுளா சட்டென்று பேச்சை மாற்ற,



''ஜன்னி! மாமா மாமி எப்படி இருக்காங்க? அவா இருக்கிற இடம் உங்க வீட்டிலிருந்து கிட்டக்க இருக்கா?'' என்று வினவினாள்.

''கொஞ்சம் தூரத்தில்தான் இருக்கு. ஆனாலும் மாசம் ஒரு தரமாவது பார்த்துக் கொள்வோம். சபாக் கச்சேரி, நாடகம் நடக்கும்போது சந்தித்துக் கொள்வோம்... அவா கூட அடுத்த மாதக் கடைசியில் இங்கே வரப் போறதாச் சொன்னார்கள். சரி, நான் குளிச்சுட்டு வரேன்'' என்று காபி டம்ளரை டீப்பாயின் மீது வைத்துவிட்டு எழுந்தாள். மஞ்சுளாவும் காலி டம்ளர்களை எடுத்துக் கொண்டு உள்ளே போனாள். சில நிமிடங்களுக்குள் இரண்டு பெண்களும் நட்புடன் பழகத் தொடங்கிவிட்டனர். டைனிங் டேபிளில் எல்லாவற்றையும் கொண்டு வைத்து இரண்டு தட்டுக்களிலும் பரிமாறினாள் மஞ்சுளா. ஜனனி சட்டென்று இன்னொரு தட்டையும் கொண்டு வந்து வைத்துத் தானே அதில் பரிமாறினாள்.

''நான் அப்புறம் சாப்பிடறேன் ஜனனி!'' என்றாள் மஞ்சுளா தயக்கத்துடன். ஜனனி அவளை இழுத்து நாற்காலியில் அமர்த்தினாள்.

''எல்லாரும் சேர்ந்து சாப்பிட்டால்தான் ஜாலியாக இருக்கும். இதென்ன இத்தனை தினுசு... கூட்டு, பச்சடி, அப்பளாம், வடை. ஐயையோ... எதுக்கு இப்படி ஒரே நாளில்

மூச்சு முட்ட வைக்கறே...'' என்றாள். பிறகு தொடர்ந்து.

''எங்காத்துக்காரருக்கு முள்ளங்கியே பிடிக்காது. நான் பண்றதே யில்லே. பருப்பு உசிலி ரொம்பப் பிடிக்கும் அவருக்கு. மஞ்சு! உன் சமையல் ஏ ஒன்.. எனக்கு இத்தனை சுவையாச் செய்ய வர்றதில்லே. உன் கிட்டக் கற்றுக் கொள்ளப் போறேன்''

சூரி தலையைக் குனிந்தபடி சாப்பிட்டுக் கொண்டிருந்தான்.

''இல்லே ஜனனி! எனக்கும் பிரமாதமா ஒண்ணும் பண்ண வ்ராது. நடக்க ஆரம் பிக்கிற குழந்தை விழுந்து விழுந்து எழுந் திருக்குமே அது மாதிரி எப்படியோ அப்படி இப்படிப் பண்ணிடுவேன். ஒவ்வொரு நாள் நன்னா அமையும். சில சமயம் நன்னாவே இருக்காது. உனக்கு கட்லெட், சமோசா இன்னும் என்னென்னவோ நன்னாப் பண்ண வரும்னு உங்க அத்தான் சொல்வார். எனக்குச் சொல்லிக் கொடேன்.'' மஞ்சுளா புன்னகையுடன் கூறினாள்.

''ஐய்ய.. நீ ஒண்ணு. எனக்கு அதெல் லாம் சரியா வராது. எங்காத்துக்காரருக்கு பருப்பு உருண்டைக் குழம்பு, அவியல், அடை.தோசை இதெல்லாம்தான் பிடிக்கும்'' என்றாள்.

சூரி வேகமாகச் சாப்பிட்டு விட்டு எழுந்து கைகழுவிக் கொண்டு வாசலுக்குப் போய் விட்டான். அதற்குப் பிறகு முப்பது நிமிஷங்கள் பெண்கள் இருவரும் அரட்டை அடித்துச் சாப்பிட்டு முடித்தார்கள். பகல் இரண்டு மணி வரை ரெஸ்ட் எடுத்துக் கொண்டனர்.

சூரி செஸ் போர்டை எடுத்து வந்து மேஜை மீது வைத்தான். ''ஜனனி, வரியா ஒரு ஆட்டம் ஆடலாம். உனக்கு இதில் ரொம்ப இன்ட்ரஸ்ட் ஆச்சே'' என்றான் அவளிடம். ஜனனி தலையில் கையை வைத் துக்கொண்டு,

''ஐயோ, வேண்டாம் சூரி. இப்பல்லாம் இதில் விருப்பமே இல்லே. எங்காத்துக் காரர் சொல்லுவார், ''பொழுது போக ஜாலியாக, கேரம், தாயக்கட்டம் இதெல் லாம் விளையாடணும். செஸ் விளையாட்டில் மூளைக்கு ரொம்ப வேலே.'' என்பார். அவ ருக்குப் பிடிக்கவே பிடிக்காது'' என்றாள்.

மறுநாள் லீவைக் கான்சல் செய்துவிட்டு சூரி ஆபீசுக்குக் கிளம்பியபோது மஞ்சுளா திகைத்தாள். அவன் மனம் அவளுக்குப் புரிந்தது. ''பழைய ஜனனியாக நம்பி இவர் பழக விரும்புகிறார். பாவம், அதில் தோல்விதான் ஏற்படுகிறது. அவரால் தாங்க முடியவில்லே போலும்'' ஜனனி மீது கோபம் கூட ஏற்பட்டது. அன்று பகல் மஞ்சுளாவைப் பிடில் வாசிக்கச் சொல்லிக் கேட்டு ரசித்தாள்.

''நீ வீணை வாசிப்பாயாமே...'' என்று மஞ்சுளா கேட்டதும் ''வாசிப்பேன். இப்ப பிடில் கற்றுக் கொள்ள ஆரம்பித்திருக் கிறேன்.... அவருக்குப் பிடில்தான் ரொம்ப இஷ்டம். அவரே கூட ரொம்ப நன்னாக வாசிப்பார். நீ இப்ப பாடுவதைக் கேட் டால் ஆஹா ஹஹான்னு சந்தோஷப் படுவார்'' என்றாள்.

அன்று மாலே சூரி வீட்டுக்கு வந்து டிபன் சாப்பிடும்போது ஜனனி டேப்பைப் பாட வைத்தாள். இனிமையான சங்கீதம். பிடிலின் இனிய நாதம்.

''சூரி இது யார் பாட்டு தெரியுமா?''

''லால்குடியா அல்லது குன்னக்குடியா?''

''ஹஹூம்; இல்லே.''

''ஓஹோ! உங்காத்துக்காரர் பாட்டாக் கும்?''

நையாண்டியாக அவன் வினவியதை ஜனனி புரிந்து கொள்ளவில்லையே தவிர, மஞ்சுளா புரிந்துகொண்டு, அதிலும் 'உங்காத்துக்காரரா?' என்று அவன் அழுத் திச் சொன்ன விதத்தில் பொங்கி வந்த சிரிப்பை மறைக்கச் சமையல் அறைக்குள் புகுந்து கொண்டாள்.

'எங்காத்துக்காரர் இப்பத்தான் கற்றுக் கொள்கிறார். இத்தனை நன்னா வராது... இது மஞ்சு பாடியதாக்கும். மத்தியானம் பாடச் சொல்லி டேப் எடுத்தேன்.''

குழந்தையின் குதூகலத்துடன் ஜனனி சொல்ல சூரியின் விழிகள் அவனையும் அறி யாமல் வியந்து விரிந்து சமையல் அறைப் பக்கம் பார்க்க, தற்செயலாகத் திரும்பிய மஞ்சுளா கணவரின் பார்வையில் கலக்க குப்பென்று பொங்கிய இன்ப உணர்வில் ஒரு கணம் தள்ளாடிக் கதவைப் பிடித்துக் கொண்டாள்.

அன்றிரவு சாப்பிடும்போது,

''சூரி, இது என்ன பொரியல் சொல்லு பார்க்கலாம்''– ஜனனி பொரியலைச் சுவைத்த படி வினவினாள்.

ஜனனி செய்திருப்பாளாக்கும் என்ற எண்ணத்தில் பொரியலைச் சாப்பிட்டுப் பார்த் தும் சப்புக் கொட்டினான். ''கோவைக்காயும் வெங்காயமும் வதக்கல்... இல்லையா... நீ பண்ணியா, ரொம்ப டேஸ்டா இருக்கு...'' என்றான்.

''இல்லவே இல்லே. இரண்டும் தப்பு. இது பாகற்காய் தெரியுமா?... மஞ்சுதான் பண்ணினாள். எங்காத்துக்காரருக்கு ரொம்ப பிடிக்கும். எனக்கும் பிடிச்சுப் போச்சு. மஞ்சுகூட., உங்க அத்தானுக்குப் பாகற்காய் பிடிக்காதேன்னு தயங்கினாள். நான்தான் பண்ணச் சொன்னேன். என்ன அருமையாக இருக்கு பார்த்தியா...'' என்றாள் கல கலவென்று சிரித்தபடி.

உங்கள் குழந்தைகள் இந்த கோடை விடுமுறைக்குப் பின் பலரைக் காட்டிலும் பாங்குற பள்ளி செல்ல....





பாந்தமான

வீணா

கேஸ்மெண்டில்
பள்ளிச் சீருடை
அணிவியுங்கள்.

பற்பல பள்ளிகளுக்கு, பதினைந்து ஆண்டுகளாக நீடித்துழைக்கும் நேர்த்தியான சீருடைத் துணிகளை தொடர்ந்து வழங்குபவர்கள் S.S.M. குரூப் நிறுவனத்தினர், கிடைக்கும் வண்ணங்கள்: கருஞ்சிவப்பு, நீலம், ஜெர்மன் நீலம், பச்சை மற்றும் சிவப்பு வண்ணங்கள், 100% பருத்தி துணிகள், கெட்டிச்சாயம், உழைப்பிற்கு உத்தரவாதமானது.

எல்லா ஜவுளி கடைகளிலும் கிடைக்கிறது.

வீணா கேஸ்மெண்ட்—உயர்வென்பது
எல்லோருடைய ஒருமித்த கருத்து.

தயாரிப்பாளர்கள்: **S.S.M. பிரதர்ஸ்** குமாரபாளையம்-638 183.

மூக்கு உடைந்தாலும் சமாளித்த சூரி. சிரித்து. ''கசப்பு அதிகம் தெரியலையே. நன்றாயிருக்கே'' என்று லேசாக மனைவியைப் பார்த்தான். மஞ்சுளா தலை குனிந்து சாப்பிட்டுக் கொண்டிருந்தாலும் கன்னத்துக் கதுப்பு பளபளவென்று மகிழ்ச்சியை ஓரளவு காட்டியது. சூரியும் ஒரு விநாடி கொழு கொழு கன்னங்களையும் நெற்றியில் புரளும் சுருண்ட கேசக் கற்றைகளையும் கூர்ந்து பார்த்தான். சற்றே திறந்த கதவின் வழியாகக் குபுக்கெனப் பாயும் காற்றாக, அந்த வசீகர அழகு இனிய உணர்வுகளாக அவன் இதயத்தினுள் நுழைந்து விட்டதை அவனால் உணர முடிந்தது. சட்டென்று சாப்பிட முயன்றான்.

''ஜனனி! உங்காத்துக்காரருக்கு ரொம்பப் புரையேறும். ஆனாலும் எப்பப் பாரு அவர்



அவர்னு ஒரே அவர் பாட்டா இருக்கே...'' என்று கேலியாகப் பேசினாலும் சூரியின் வார்த்தைகளில் ஒரு எரிச்சலும் கலந்திருப்பதை மஞ்சுளா உணர்ந்தாள்.

''போ சூரி! கேலி செய்யறியா...'' என்றாள் சிணுங்கலாக.

''சூரி கை கழுவ எழுந்து சென்றான். பெண்கள் இருவரும் சாப்பிட்டு முடித்து உள் வேலைகளை முடித்துக்கொண்டு வர ஒரு மணி நேரமாவது ஆகும் என்று நினைத்தவன், மொட்டை மாடியில் போய் காற்றாட நின்று கொண்டான்.

அவன் மனத்தில் எண்ணங்கள் அலை மோதிக் கொண்டிருந்தன.'பழைய ஜனனியா இவள்? இல்லை. இல்லவே இல்லை. எப்படி மாறிவிட்டாள்? பழைய நினைவுகள் அத்தனை சீக்கிரம் மறந்து விடுமா? தன்னால் மறக்க முடியவில்லையே? ரொம்பப் பழகா விட்டாலும், நாணம் கலந்த பார்வையும், தற்செயலாத் தனியாகச் சந்திக்க நேரும் போது மருண்டுமருண்டு பார்த்தபடி சிரித்துப் பேசிப் பயந்து ஓடுவாளே அவளா இப்படி தெளிவாக, தைரியமாக என்னுடன் பேசுகிறாள்! எப்படி..... எப்படி? கல்யாணம் பண்ணிக் கொள்ளப் போகிறவன்னு அப்ப ஒரு வெட்கம், பயம், சந்தோஷம்..

இப்ப நான் அன்னியன்.. ஒருசகோதரனைப் போல, நண்பனைப் போல நினைக்கிறாள்... ஆமாம்... அதனால்தான் சகஜமாக நடந்து கொள்கிறாள். பெண்கள் எப்படி இத்தனை சீக்கிரம் மனத்தை மாற்றிக் கொள்கிறார்கள்! சே....சே... எதற்கும் 'எங்காத்துக்காரர்'! எங்காத்துக்காரர் அப்படி இப்படின்னு அவனைப் பற்றியே பேசிப் பேசி .. அவள் மனத்தில் எனக்கு இடம் இல்லை... நான் ஒரு முட்டாள். இவளை நினைத்து நினைத்துப் பைத்தியம்போல இருந்தேன்!

நவக்கிரஹ தோஷங்களை நீக்கும் பொருட்டு முத்துசுவாமி தீட்சிதர் கிருதிகளை இயற்றியிருக்கிறார். 'குரு' வின் தோஷத்தில் கடுமையான வயிற்று வலியால் பாதிக்கப்பட்ட திருவாரூர் அன்பர் ஒருவருக்கு நிவாரணம் அளித்ததாம் தீட்சிதரின் கிருதி.

இதை இப்போது திருமதி. மணி கிருஷ்ணசுவாமியின் வளமான குரல் மூலம் கேசட் வடிவில் கொண்டு வந்திருக்கிறார்கள், -தி சௌத் இண்டியா ரெகார்டிங் கம்பெனியார்.

மஞ்சுளாவுக்கு என்ன குறை? ஜனனியை விட இவள் எதில் மட்டம்? பாவம்... இந்த ஆறு மாதமாக மஞ்சுளா எத்தனை வேதனைப் பட்டிருப்பாள்? கொஞ்சமாவது வெளிக் காட்டிக் கொண்டாளா... சூரிக்கு மஞ்சுளாவின் அழகு, திறமை, குணப் பண்பு எல்லாம் அடுக்கடுக்காகத் தோன்றி மனத்தை நிறைத்தது.

கீழே இருந்து வந்த பிடிலின் நாதத்தை ரசித்தபடி ஜனனியும் மஞ்சுளாவும் அங்கு வந்தனர்.

''சூரி! நாளைக் காலையில் மாம்பலத்தில் அவரோட பெரியம்மா வீட்டில் கொண்டு விடணும்... என்ன... அவர் வந்தப்புறம் வரேன்...'' என்றாள் ஜனனி.

''ஆகட்டும். காலையில் ரெடியா இரு'' என்றான். எந்த ஜனனியை எதிர்பார்த்து ஆனந்தத் துள்ளல் துள்ளினானோ அவளை எப்படித் திருப்பி அனுப்பலாம் என்று துடித்தான் சூரி இப்போது.



இம்மாத இல்லத்தரசி

பரிசுக் குறிப்புக்களைத் தேர்ந்தெடுத்தவர்கள்:

சங்கமித்ரா மாதர் சங்கம்,
32, முத்துமாரி தெரு,
சென்னை — 1.



முதல் பரிசு: எவர்சில்வர் பால் குக்கர்

கோதுமை மாவு முட்டைக் கோஸ் வடை

தேவையான பொருட்கள்:

கோதுமை மாவு — 1 கப்,
ரவை — முக்கால் கப்,
கடலை மாவு — 1 கப்,
துருவிய முட்டைக்கோஸ் — 4 கப்,
மிளகாய்ப் பொடி — 1 டீஸ்பூன்,
மஞ்சள்பொடி — அரை டீஸ்பூன்,
பச்சை மிளகாய் — 5 அல்லது 6,
சமையல் சோடா — கால் டீஸ்பூன்,
பெருங்காயம் — சிறிய துண்டு,
உப்பு — தேவையான அளவு,
இஞ்சி — சிறிய துண்டு,
பச்சைக் கொத்துமல்லி — சிறிதளவு,
கருவேப்பிலை — 2 ஆர்க்,
நெய் அல்லது டால்டா — 2 டீஸ்பூன்,
பொரிப்பதற்கு எண்ணெய் — தேவையான அளவு.

செய்முறை:

மாவுகளையும், ரவையையும் நன்கு சலித்து வைத்துக் கொள்ளவும். பிறகு ஒரு வாய கன்ற பாத்திரத்தில் துருவிய முட்டைக் கோஸ், மிளகாய்ப் பொடி, மஞ்சள்பொடி, உப்பு, சமையல் சோடா, தேங்காய்த் துருவல் பெருங்காயம் நெய் அல்லது டால்டாவை விட்டு இஞ்சி, பச்சை மிள காய் கொத்துமல்லி இவைகளைப் பொடிப் பொடியாக நறுக்கிப் போட்டு கருவேப் பிலையைக் கிள்ளிப் போட்டு நன்கு கலந்து கொண்டு பிறகு மாவுகள், ரவை எல்லாவற் றையும் அத்துடன் போட்டு தேவையான ஜலம் விட்டு கெட்டியாகப் பிசைந்து கொள்ளவும். பிறகு ஒரு தாம்பாளத்தில் எண்ணெயைத் தடவி மாவைக் கொட்டி ஒரு விரல் பருமனுக்கு நன்கு தட்டி, 20 நிமிஷம் ஆவியில் வேகவைத்து எடுக்க வும்.

நன்கு ஆறியவுடன் வட்டமாகவோ, சதுரமாகவோ வேண்டிய ஷேப்பில்வெட்டிக் கொள்ளவும். வாணலியில் எண் ணெயை வைத்து குறைந்த தீயில் 4 அல்லது 5 வடைகளாகப் போட்டு பொரித்து எடுக்க வும். இதை கொத்து மல்லி அல்லது தக் காளிச் சட்டினியுடன் சாப்பிட ரொம்ப ருசியாக இருக்கும்.

—லலிதா, பம்பாய்—62.

இரண்டாம் பரிசு: டிரம்

கோதுமை சாக்லேட் கேக்

தேவையான பொருட்கள்:

கோதுமை மாவு — 1 கப்,
பால் — அரை கப்,



சர்க்கரை — அரை கப்,
நெய் — (மூன்றிலொரு பாகம்) கப்:
முந்திரிப் பருப்பு — 1 டேபிள் ஸ்பூன்
கிஸ்மிஸ் — 1 டேபிள்ஸ்பூன்.
கோகோ — 1 டீஸ்பூன்,
ஸோடா உப்பு — 1 சிட்டிகை,
வாழைப் பழமோ ஆப்பிளோ — பெரிதாக ஒன்று
தேங்காய்த் துருவல் — 1 டேபிள் ஸ்பூன்.

செய்முறை:

சிறிது நெய் விட்டு கிஸ்மிஸ்சையும் முந்திரிப் பருப்பையும் (சிறியதாக உடைத்து கொண்டு) வறுத்து எடுத்துக் கொள்க. மீதி நெய்யை ஒன்ருக வாணலியில் விட்டு அடுப்பில் வைத்து, மொத்த கோதுமை மாவையும் அதில் போட்டு கைவிடாமல் சிவக்கும் வரை வறுக்கவும்.

பால், சர்க்கரை, பழங்களோ (ஆப்பிளானல் தோல் சீவி சிறு துண்டுகளாக்குக.) எல்லாவற்றையும் மிக்ஸியில் போட்டு அரைத்துக் கொள்க. இந்த விழுதையும் வறுத்த கோதுமையையும் கோகோவையும் ஸோடா உப்பையும் ஒன்ருகக் கலக்கவும். ஒரு வாய் அகன்ற ரொம்பக் குழியில்லாத பாத்திரத்தில் நன்ருக நெய் தடவி இந்தக் கலவையை நிரப்பவும். மேலாக வறுத்த முந்திரிப் பருப்பு, கிஸ்மிஸ், தேங்காய்த்துருவல், இவைகளைத் தூவவும். பிரஷர் குக்கரில் வெயிட் போடாமல் பதினைந்து நிமிடங்கள் ஆவியில் வேக விடவும். ஆறியதும் துண்டு போட்டுச் சாப்பிட்டால் மிகவும் ருசியாக இருக்கும்.

—சரோஜா சுந்தரம், டெல்லி—35.

மூன்றும் பரிசு: அடுக்கு

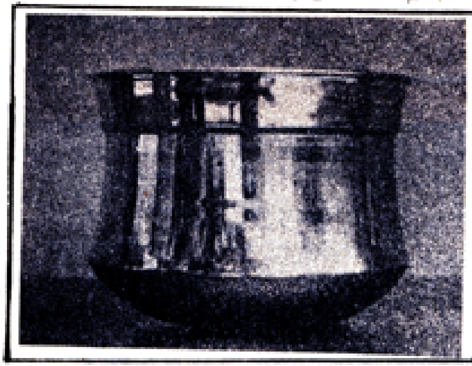
ஸ்வீட் வடாம்

தேவையான பொருட்கள்:

வெள்ளைக் கோதுமை — 1 கிலோ,
சர்க்கரை — 200 கிராம்.
பீட்ரூட் — 500 கிராம்.
ஏலம் — 10,
உப்புத்தூள் — சிட்டிகை.

செய்முறை:

கோதுமையை சுத்தம் செய்து முதல் நாளிரவு தண்ணீர் விட்டு ஊற வைக்கவும். மறுநாள் காலை கல்லுரலில் அல்லது கிரைண்டரில் போட்டு மசிய அரைத்துப் பாலெடுக்கவும். இரண்டு முறை பாலெடுத்து ஒரு பாத்திரத்தில் ஊற்றி இரண்டு மணி நேரம் வைக்கவும். முற்ருக நல்லச் சிவப்பான பீட்ரூட்களைக் கழுவி தோல் சீவிவிட்டு கொப்பரைத் துருவியில் பொடியாகத் துருவவும். கோதுமைப் பாலில் மேலாக நிற்கும் தண்ணீரை வடித்து விட்டு அடிகனமான பாத்திரத்தில் ஊற்றி அடுப்பில் வைத்துக் கிளறவும். கூழ் போன்று வந்தவுடன் சர்க்கரையை சேர்த்துக் கிளறவும்.



சர்க்கரை கரைந்து சேர்ந்தபின் இறக்கி வைத்து பீட்ரூட் துருவலைக் கொட்டி கிளறி விடவும். கூழின் சூட்டில் பத்து நிமிடத்தில் பீட்ரூட் . ந்து கரைந்துவிடும். பின்னர் ஏலக்காயை நன்கு பொடித்து தூவி விடவும். உப்புப் பொடிச் சிட்டிகை சேர்த்துக் கிளறவும். ஒரு பாலிதீன் பேப்பரில் சிறு கரண்டியால் எடுத்து வட்டமாக ஊற்றி வெய்யிலில் காய விடவும். மறுநாள் பேப்பரிலிருந்து பிரித்து மாற்றிப் போட்டு காய விட்டு எடுக்கவும். எண்ணெயில் போட்டுப் பொரித்தால் விரிந்து பெரிதாகி இளஞ்சிவப்புக் கலரில் அரை இனிப்புடன் இருக்கும்.

முக்கியக் குறிப்பு: சர்க்கரை குறைவாகவே இருக்க வேண்டும். அதிகமானுல் வடாம் மிகச் சிவந்து சரியாக வேகாது.

—பா. கோமதி, கண்டியூர்.

ஆறுதல் பரிசு டிபன் கேரியர்

ஜாவா டோலி

தேவையான பொருட்கள்:

கோதுமை — 1 கிலோ,
பால் — 2 லிட்டர்,

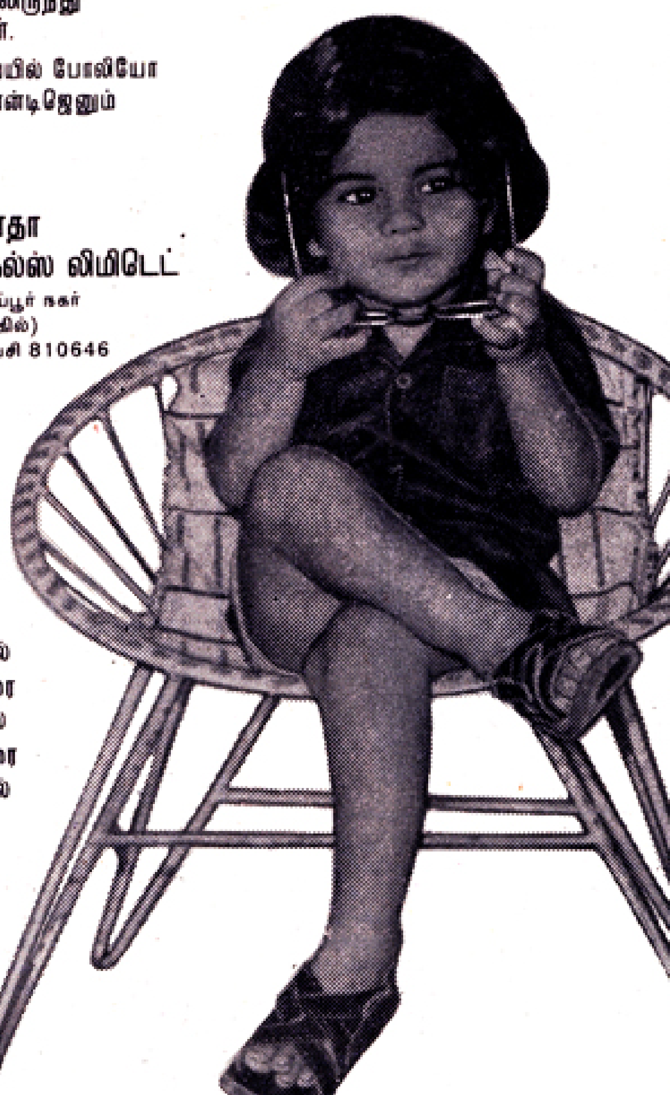
கொஞ்சு மொழி செல்வம் குறையற்று வாழ்ந்திட

உங்கள் குழந்தைக்கு
போலியோ சொட்டு மருந்து அளித்து
இளம்பிள்ளை வாத நோயிலிருந்து
பாதுகாப்பு அளித்திடுங்கள்.

மருத்துவரின் மேற்பார்வையில் போலியோ
சொட்டு மருந்தும், ட்ரிபிளான்டிஜெனும்
அளிக்கப்படும் இடம்:

TAMIL NADU DADHA

தமிழ்நாடு தாதா
பார்மாசுடிக்கல்ஸ் லிமிடெட்
10, பத்மாவதியார் சாலை, ஜெய்பூர் நகர்
(ஆயிரம் விளக்கு மசூதி அருகில்)
சென்னை-600 086, தொலைபேசி 810646



ஞாயிறு : காலை 8.30 முதல்
பகல் 12.30 வரை
புதன் : காலை 8.30 முதல்
பகல் 10.30 வரை
சனி : மாலை 3.00 முதல்
6.00 வரை

கோவா – 200 கிராம்.
சர்க்கரை – 35 கிராம்.
மிட்டாய் கலர் – சிவப்பு, பச்சை, மஞ்சள் (Food colours).
முந்திரிப் பருப்பு பாதாம் பருப்பு – (உடைத்துச்சிறுசிறு துண்டங்கள்) 50கிராம்
வெனிலா எஸென்ஸ் – 1 தேக்கரண்டி.
ரீபைண்ட் ஆயில் – 2 மேசைக்கரண்டி.

செய்முறை:

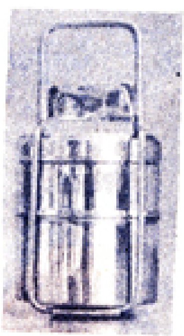
கோதுமையை 8 மணி நேரம் ஊற வைத்து, நன்றாய்க் களைந்து, தண்ணீர் விட்டு அரைத்துப் பால் எடுத்து, வடிகட்டி வைக்கவும். சிறிது நேரம் ஆன பிறகு தெளிந்து விடும். நீரை வடிகட்டி இறுத்து விடவும்.

கோவாவில் முந்திரிப் பருப்பு, பாதாம் பருப்பு துண்டுகளைப் போட்டு நன்றாய்க் கலந்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

பாலை 1 லிட்டராகும் வரை வற்றக் காய்ச்சி, எஸென்ஸ் சேர்த்து வைக்கவும்.

ஒரு அடி கனமுள்ள பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு, கோதுமைப்பாலையும் விட்டு, அடி பிடிக்காமல் கிளறவும். இப்பொழுது பால் கூழ் போல் கெட்டியாக இருக்கும்.

இந்தக் கூழை 4 சம பாகங்களாகப் பிரித்து, ஒரு பாகத்தில் பச்சை, இரண்

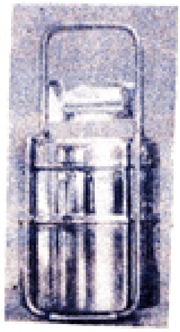


டாவது பாகத்தில் சிகப்பு, 3–வது பாகத்தில் மஞ்சள் வண்ணப் பொடிகளை சேர்த்துத்தனித் தனியாக நன்றாகக் கலக்கவும். 4–வதுபாகம் வெள்ளையாகவே இருக்க வேண்டும்.

ஒவ்வொரு வண்ணக் கூழையும் தனித் தனியாக சிறிய கோலி அளவு உருட்டி, நடுவில் கோவா வைத்து மூடவும். நன்றாக உருட்டி கோவா வெளியில் தெரியாதவாறு மூடவும்.

காய்ச்சி வைத்திருக்கும் பாலில் போட்டு, சிறிது நேரம் ஊறிய பிறகு எடுத்து உபயோகிக்கவும்.

–ராஜலட்சுமி, மைசூர்–2.



ஆறுதல் பரிசு: டிபன் கேரியர்

கோதுமைப்பால் டானிக்

தேவையான பொருட்கள்

நல்ல தரமான கோதுமையை இரவில் ஊற வைத்து விடியற்காலையில் கல்லுரலில் ஆட்டிப் பிழிந்தெடுக்கப்பட்ட கோதுமைப் பால் – 1 கோப்பை,
முற்றிய தேங்காயைத் துருவிப் பிழிந்தெடுக்கப்பட்ட தேங்காய்ப்பால்– 1 கோப்பை,
நீர் கலக்காத சுத்தமான பசும்பால் – 1 கோப்பை,
சுத்தமான பசுநெய் – 1 டேபிள் ஸ்பூன்,
அஸ்கா சர்க்கரை – விரும்பிய அளவு,
ஏலக்காய் – 5,
கிராம்பு – 4,

செய்முறை :

தனித்தனி கோப்பைகளில் உள்ள பசும் பால், கோதுமைப்பால், தேங்காய்ப்பால் மூன்றையும் ஒரு எவர்சில்வர் பாத்திரத்தில் ஒன்றாகக் கலந்து வைத்துக் கொள்ளவும். வாயகன்ற பாத்திரத்தைத் தணல் மீது வைத்துச் சூடேறியதும் நெய்யை அதில் விடவும். நெய் காய்ந்ததும் பட்டை, கிராம்பு இரண்டையும் சேர்த்துப் போட்டு பொரிக்கவும். பொரித்ததும் தயாரித்து வைத்துள்ள முப்பால் கலவையை எடுத்து அதில் கொட்டி மூடவும். தீ லேசாக எரிய வேண்டும். கொஞ்ச நேரத்தில் 'கும்'மென்ற மணத்துடன் கொதிக்க ஆரம்பிக்கும்.

அப்போது மூடியை எடுத்துவிட்டுச் சாஸ்திரத்திற்கு இரண்டு உப்புக் கற்களை அதில் போட்டு விட்டுச் சர்க்கரையை அவரவர் விருப்பப்படி கூட்டியோ, குறைத்தோ போட்டு கரண்டியால் கிளறிக்கொண்டே இருக்கவும்.

திரவ வடிவம் மாறி பால் நிறத்தில் குழம்பு போல் இறுகி வரும்பொழுது இன்னொரு முறை கொதிக்கவிட்டு ஏலக்காயைத் தட்டிப்போட்டு இறக்கிவைக்கவும்.

–திருமதி ரூபி ஜோசப், ஈரோடு–2.

நம் உடல் சீராகச் செயல்பட மூன்று வழிகளைப் பின்பற்ற வேண்டும். முதலில் நம் உடலின் அமைப்பையும் அதன் அசைவுகளையும் நாம் உணர வேண்டும். இரண்டாவதாக செயலும் இயக்கமும். கடைசியாக நம் அன்றாட வாழ்க்கையில் அந்தச் செயலை எவ்வாறு இயக்க வேண்டும் என்பதே.

ஒரு உணவு விடுதிக்குச் சென்று ஒரு இளம் பெண் சூப் குடிக்கிறாள். மற்ற வாடிக்கையாளர்கள் அவளைக் கவனிக்கிறார்கள் என்பதற்காக மிகவும் நாசூக்காக 'சூப்'பை அருந்துகிறாள். இந்தச் செயலில் நாகரிகமாக இருப்பதாக நினைத்துத் தன் உடலை, உறுப்புகளை எவ்வாறு இயக்குகிறாள் என்று பார்க்கலாம். நெஞ்சைக் குறுக்கி, முகத்தைக் கீழே இறக்கித் தோள்பட்டையை உயர்த்தி வாயை சூப் இருக்கும் தட்டின் அருகில் கொண்டு செல்கிறாள். அல்லது நேராக அமர்ந்து சிறிதும் வளையாமல் சூப்பை மேஜைக் கரண்டியால் எடுத்து வாயருகில் கொண்டு வருகிறாள்.

முதல் இயக்கத்தில் கழுத்தின் தசைகள், முதுகெலும்பு, இடுப்புச் தசைகள், மார்புக்கூடு முதலியவை பாதிக்கப்படுகின்றன. இரண்டாவது இயக்கத்தில் முதுகெலும்பு, கண் பார்வை, கழுத்துத் தசைகள் பாதிக்கப்படுகின்றன. மிகவும் சுலபமாக சூப் அருந்த இடது கையை மேஜையில் ஊன்றிக் கொண்டு சூப் தட்டின் அருகில் வலது கை மணிக்கட்டை ஊன்றி லேசாக உடலை வளைத்து அநாயாசமாக அருந்துவதுதான்.

நிற்பதும், நடப்பதும்

நிற்கும்போதே ஒயிலாகச் சாய்ந்து நிற்பார்கள்; ஒரு காலைத் தாழ்த்தி, நிற்கும்போதே டான்ஸ் போஸ் செய்வார்கள். அழகாகத் தோன்றுவதாக நினைத்து தலையை சாய்த்து இடுப்பை வளைத்துக் கொண்டு சிலர் நடப்பார்கள். கழுத்தை முன்னால் தள்ளி, காலைப் பின்னி நடப்பர் பலர்.

நடை, உடை, பாவனை!



அகில இந்திய வானொலி நிலையம் 'கோரஸ் பாடல்' போட்டி ஒன்றை சமீபத்தில் நடத்தியது. அதில் நமது சாரதா வித்யாலயா மாணவிகள் கலந்துகொண்டு முதல் பரிசைத் தட்டிச் சென்றனர்.
வண்ணப்படம்: பி. ஈ. ரமணன்

எழுந்திருக்கும்போது முன்னால் சாய்ந்து எழக் கூடாது. முன்னால் சாய்ந்து நாற்காலியிலிருந்து எழுவதால் நாம் அதிக சக்தியை உபயோகிக்கிறோம். எழுந்து நிற்கும்பொழுது முதலில் லேசாகத் தலையை முன்புறமாகக் கொண்டு சென்று எழ முயல வேண்டும். பிறகு தலையுடன் அதே திக்கில் உடலை ஒரே சீராகக் கொண்டு செல்ல வேண்டும். இப்படி ஒரே சீராகச் செய்வதினால் உடலின் சக்தி முதுகெலும்பின் சாய்வு இரண்டும் சரியாக இருக்கும். எழுந்து நிற்கும்வரை அதே போல் ஒரே சீராகச் செல்ல வேண்டும்.

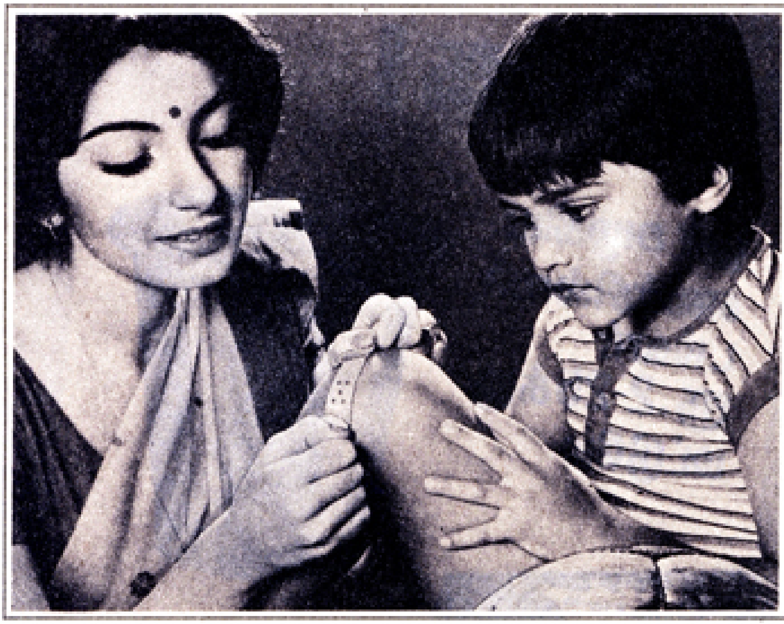
தினசரி எழுந்து நிற்பதையோ நடப்பதையோ நாம் கவனித்துச் செய்தால் கண் பார்வை கூடச் சீராகிறது. அங்கும் இங்கும்த் திரும்பி தொலைவில் இருக்கும் பொருளை உற்றுப் பார்த்துவிட்டு நடப்பது முதலியவற்றைத் தவிர்க்க வேண்டும். கால்களின் தசைகள், இடுப்பு மற்றும் எலும்பு ஜாயிண்ட்ஸ் சரிவர இயங்கச் சரியாக நடப்பதும், நிற்பதும் மிகவும் அத்தியாவசியமானது.

கல்லூரியிலிருந்து சினிமாத் தியேட்டர் வரை எங்கு சென்றாலும் ஒரு பெண் உட்கார நேர்கிறது. வயதானவர்கள் பலர், இளமையானவர் சிலர் கூட ஆர்த்ரைடிஸ் என்னும் நோயால் அவதிப்படுவதைக் காண்கிறோம். ஒருவர் சீராக அன்றாட வாழ்க்கையில் தன் உறுப்புக்களை உபயோகித்தால் எல்லாவிதமான தொல்லைகளிலிருந்தும் விடுபடலாம்.

சாதாரணமாக நாற்காலியில் உட்காரும் போது கால்கள் இரண்டுக்கும் இடைவெளி ஐந்து அங்குலம் வரை இருக்க வேண்டும். பிறகு குதிகால்களை லேசாக உயர்த்திக் கொள்ள வேண்டும். கால்களின் அழுத்தம் விரல்களில் இருப்பதை உணரலாம். சிறிது நேரம் கழித்த பின் மெதுவாக விரல்களை சமமாக்கி குதிகால்களைத் தரையில் வைக்க வேண்டும். பிறகு குதிங்கால்களை தரையில்







சின்னஞ்சிறு காயத்தில்கூட அழுக்குப் புகுந்துவிடும்
இதனால் காயம் பெரிதாகும், கஷ்டம் உருவாகும்.

உடனடியாக பாண்ட்-எய்ட் உபயோகியுங்கள்

உலகில் உள்ள தாய்மார்கள் நம்புவது பாண்ட்-எய்ட் டிரஸ்ஸிங்குகள்—அது, காயங்களில் அழுக்குப் புகாமலும், தொற்றிலிருந்தும் காயங்களைப் பாதுகாக்கிறது.

ஆகவேதான் பாண்ட்-எய்ட் முழுப் பாதுகாப்பானதாகும். பாண்ட்-எய்ட் டிரஸ்ஸிங்கில் உள்ள நிரூபணமான ஆன்டிஸெப்டிக், காயத்தை ஆற்றுவதற்கு உதவுகிறது. அதிலுள்ள நுண்துளைகள் காயங்களை விரைந்தாற்றிட உதவுகின்றன. ஒட்டிக்கொள்ளாத வசதிமிக்க ஒப்பற்ற அடுக்கு.

காயங்களின் வெவ்வேறு வடிவம் மற்றும் அளவுகளுக்கு ஏற்ப வருகின்றன பாண்ட்-எய்ட் டிரஸ்ஸிங்குகள். பெரிய புண்கள், சிறிய வெட்டுக் காயங்கள், கட்டுப்போட முடியாத இடங்கள், கொப்புளம் மற்றும் சிராய்ப்புகளுக்கு எப்போதும் உங்கள் கைவசமிருக்கட்டும் பாண்ட்-எய்ட் டிரஸ்ஸிங்குகள்.



கைவசம் வைத்திருங்கள் பாண்ட்-எய்ட்
ஏனென்றால், காயங்கள் எங்கும் எந்நேரமும் ஏற்படலாம்.

OBM/2513 TAM

Johnson & Johnson



மாபெரும்
சலுகை!
ஓர் அழகிய
எவர்சில்வர்
டம்ளர்
ரூ.2-25க்கு
மட்டுமே
Super Power
Regal
SAVE! A Stainless Steel Tumbler for only Rs. 2.25
இது
போன்ற
3
கட்டிகளுடன்
சூப்பர் பவர்
ரீகல்
அழுக்கைத் தகர்த்திடும்
துணிகளைக் காத்திடும்
ஷா வாலஸின்
தரமான தயாரிப்பு
சூப்பர் பவர் ரீகல் இச்சலுகை
இல்லாமலும் கிடைக்கிறது
ACIL-0743/84-Tam

னன்றிக் கால்களை உயர்த்த வேண்டும். இப்படிச் செய்வதால் கால் நரம்புகள் தசைகள் மூட்டி இணைப்புகள் முதலியவை சீராக இயங்கும்.

நாகரிகமாகத் தோற்றமளிக்க வேண்டும் என்று பலர் கால் மேல் கால் போட்டு அமர்கிறார்கள். இதனால் ஒரு காலின் தசைகள் இறுகி மற்ற காலின் தசைகள் தளர்கின்றன. அதிக சக்தியை உபயோகிக்கிறார்கள். கால்கள் மரத்து விடுகின்றன. பிறகு மாற்றி உட்காரும்போது மறுபடியும் மாற்று கால் மேல் கால் போட்டு அமர்கிறார்கள். நம் முன்னோர்கள் அடிக்கடி கால் மேல் கால் போட்டு உட்காரக் கூடாது என்று கடிந்து சொன்னதைக் கேட்டிருக்கிறோம். அது உறுப்புக்களுக்குத் தீங்கு விளைவிக்கும் என்று அறிந்ததினால் மரியாதைக் குறைவு என்ற காரணத்தைக் கூறி அப்படி உட்காருவதைத் தவிர்த்திருக்க வேண்டும்.

அன்றாடம் ஒரு பெண்மணி பல விஷயமாகப் படிகள் ஏறுகிறாள். மாடி வீட்டில் இருப்பவர்கள், பள்ளி, கல்லூரி மற்றும் வேலைக்குச் செல்பவர்கள் — ஏன் சுரங்கப் பாதை ஸ்டேஷன் முதலிய இடங்களிலும் படிகளுக்குக் குறைவில்லை.

முதலில் உடலின் அசைவை உணர ஒரு காலைத் தூக்கி நிற்கவேண்டும். நன்றாகத் தொடை தரையுடன் ஒரே நேர்கோடாக இணையாக (Parallel) இருக்க வேண்டும். காலைக் கீழே இறக்கி பல முறை தூக்கிப் பார்க்கலாம். நம் இடுப்பு அனாவசியமாக அசைகிறதா என்று கவனிக்க வேண்டும்.



கால்களைக் கீழே இறக்கும் தசைகளை இறுக்கக் கூடாது.

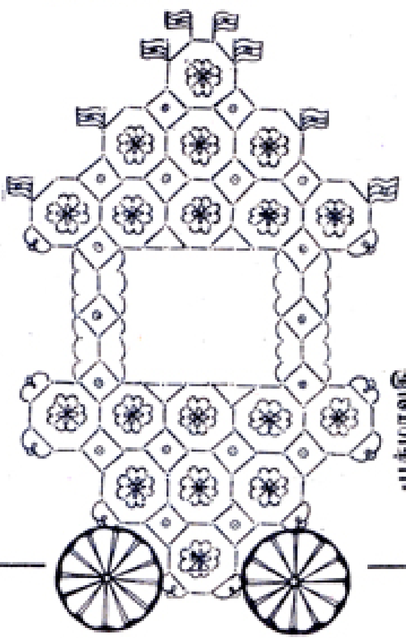
படி ஏறும்போது தலையை லேசாக உயர்த்தித் தளர்த்திக் கொள்ள வேண்டும். வலது கால் முட்டியை மடக்கும்போது படிகளுக்கு இணையாகக் கொண்டு சென்று சாய்மானம் இல்லாமல் இடது காலை எடுத்து அதே போல் வைக்க வேண்டும். உடல் கனத்தைக் கால்களில் இறக்கக் கூடாது. வலது பக்கத்திலிருந்து இடது பக்கம் இடுப்பில் ஒரு கோடு வரைந்து பார்ப்பது போல் நினைத்தால் அந்தக் கோடு தரையுடன் ஒரே போக்கானதாக இருக்க வேண்டும். கால்களை மிகவும் எட்டி எட்டி வைக்கக் கூடாது. முடிந்தவரை முன் பக்கம் சாயாமல் நேராக ஏற முயல வேண்டும். கைப்பிடி இருந்தால் அதை லேசாக பற்றிக் கொண்டு ஏறலாம். இதனால் நாம் உபயோகிக்கும் சக்தியைச் சேமிக்க முடிகிறது.

இவ்வாறு அன்றாட அலுவல்களில் சீராக உடல் உறுப்புக்களைச் செயல் படுத்துவதினால் உடல் ஆரோக்கியத்துக்கும் மனத் தெம்புக்கும் மிகவும் உறுதுணையாக அமைகிறது.

– 'ரேகா'.

படங்கள்: பி. ஸ. ரமணன்

கோலம்



– பத்மாவதி

வழிகாட்டும் பெண்மணிகள்



அன்னி பெசண்ட்

ஸ்ரீ வேணுகோபாலன்

பதினெட்டு வயது இளம் பெண் அவள். நல்ல அழகு. ஒளி நிறைந்த கண்கள். கூர்மையான அறிவு. அவளைக் காதலிக்கிறேன் என்று அந்த இளைஞன் சொன்னதும் திடுக்கிட்டு நின்றாள். அவனை ஒரு முறை ஏறிட்டுப் பார்த்தாள். ''மிஸ்டர் பெஸண்ட்! நான் உங்களைக் காதலிக்கவில்லை'' என்று கூற நினைத்தாள். ஆனால் ஒருவிதப் பண்பு அந்தக் கூர்மை வார்த்தைகள் வெளி வராமல் அவளைக் காத்தது. தலை குனிந்தவாறு வீடு வந்து விட்டாள்.

உண்மையில் இளைஞனை ப்ராங்க் பெசண்டை அந்தப் பெண் — அன்னி காதலிக்கவில்லை. அவள் தனது சிற்றன்னையின் அழைப்பு பேரில் அவரது ஊருக்கு வந்திருந்தாள். அருகில் ஒரு தேவாலயம். அங்கே போய்த் தினமும் அன்னி பணிவிடை செய்தாள்.

தேவாலயத்தில் பாதிரியாராக விளங்கியவன் ப்ராங்க் பெசண்ட் என்ற அந்த இளைஞன். அன்னி நேரம் தவறாமல் அங்கே வந்து தேவாலயத்தில் அவனுக்கு உதவி செய்யும் போது முதலில் அவளது பண்பு அவனைக் கவர்ந்தது. அடுத்தது அவளது அடக்கம். கடைசியில் அவளது அழகு!

எளிதில் அவன் மீது அவன் காதலாகி விட்டான். அன்னியும் தன்னைக் காதலிக்கிறாள் என்று நினைத்தான். அதனால்தான் தினம் தவறாமல் அவள் ஆலயத்திற்கு வந்து அவனுக்கு உதவி செய்கிறாளாம். ப்ராங்க் பெஸண்ட் தன் காதலை வெளிப்படுத்தியதும் அன்னி அதை நினைத்துக் கொண்டே வீட்டுக்குப் போனாள்.

தாயார் மோரிஸ்ஸிடம் செய்தியைக் கூறினாள். தாயார் வாழ்க்கையில் நிறையக் கஷ்டப்பட்டவள். அவளது ஒரே பெண் அன்னி! அவளைக் கஷ்டப்பட்டு வளர்த்து வருகிறாள். இளைஞனைப் பற்றி அவள் பூராவும் விசாரித்தாள். பிறகு அன்னியைப் பார்த்து.

''அன்னி! நீ அவனை மணந்துகொள்!'' என்றாள்.

அன்னி திடுக்கிட்டாள். ''அம்மா! என்ன இப்படிச் சொல்கிறாய்!'' என்று வெருண்டு கேட்டாள்.

''ஏன் இதில் என்ன தப்பு'' என்றாள் மோரிஸஸ்.

''போயும் போயும் ஒரு பாதிரியாரை மணக்கவா'' என்று சீறினாள் அன்னி.

ப்ராங்க் பெஸண்ட் என்ற இளைஞன் லண்டனில் ஆசிரியராகப் பணியாற்றியவன். அவனை அந்தத் தேவாலயக்காரர்கள் வரவழைத்துப் பாதிரியாராக இருக்கும்படி செய்திருந்தார்கள். ஒரு பாதிரியாருக்கு வாழ்க்கைப்படுவதை அன்னி விரும்பவில்லை. அந்த நாளில் எந்தப் பெண்ணும் அதை விரும்புவதில்லை.

''சரி! தினமும் நீ தேவாலயத்துக்குப் போனாயே, ஏன் போனாய்'' என்று கேட்டாள் தாயார்.

''சேவை செய்யத்தான்'' என்றாள் அன்னி.

இளம் பெண் அன்னிக்கு சேவையில் ஒரு மோகம்.

''அவனை மணந்து கொண்டால் நீ நிறையச் சேவை செய்யலாம். வாய்ப்பு நிறையக் கிடைக்கும்!'' என்றாள் தாயார்.

தாயார் சொன்னது அன்னியின் மனத்தைத் தளர்த்தியது. அவள் ப்ராங்க் பெசண்டை மணக்கச் சம்மதித்தாள். சீக்கிரத்தில் திருமணம் நடந்தேறியது. 'அன்னி வுட்' என்ற அந்த இளம் பெண் அன்னி பெசண்டாக மாறினாள்.

ஆனால் சேவை மனப்பான்மை உள்ள அன்னியும் கடவுள் வழிபாடு புரியும் ப்ராங்க் பெசண்டும் இல்லறத்தில் கூடினால் அவர்கள் தாம்பத்திய வாழ்க்கை மகிழ்ச்சியில் அல்லவா திளைக்க வேண்டும்?

அதுதான் நடைபெறவில்லை.

சீக்கிரமே கணவன் மனைவியரிடம் வேற்றுமைகள் தோன்ற ஆரம்பித்தன. ஒருவ



ரோடு ஒருவர் சச்சரவு கொள்ள ஆரம்பித்தனர். தனது ஒரே பெண்ணுக்கு இப்படி வாழ்க்கை சுகமில்லாமல் போய்விட்டதே என்று நினைத்தாள் தாய்.

ஆரம்பத்திலிருந்து அன்னிக்குப் பிரமாதமான வாழ்க்கை அமையவில்லை. அவளுக்கு ஐந்து வயதாக இருக்கும்போது தந்தை 'வில்லியம் பேஜ் வுட்' மரணம் அடைந்தார். (அன்னி பிறந்த 1847ம் வருடம்) தாயார் மோரிஸஸ் தத்தளித்துப் போனாள். அன்னியையும் ஹாரியையும் வைத்து எப்படிப் பராமரிக்கப் போகிறோம் என்று நினைத்தாள். ஹாரி என்பவன் அன்னிக்கு அண்ணன்.

மோரிஸஸ் மனம் தளரவில்லை. ஹாரோ நகரிக்கு (இங்கிலாந்து) குடும்பத்தோடு போனாள்.

அங்கே ஒரு மாணவனுக்கு ட்யூஷன் சொல்லிக் கொடுத்துப் பணம் சம்பாதித்து அந்த வருவாயில் தன் குடும்பத்தை நடத்த தலைப்பட்டாள். அந்தச் சொற்ப வருவாய் குடும்பத்துக்கு எப்படிப் போதும்?

ஆகவே யோசித்து ஒரு பெரிய வீட்டை வாடகைக்கு எடுத்தாள். அதில் மாணவருக்கு 'ஹாஸ்டல்' வசதி செய்து கொடுத்து பணம் சப்பாதிக்கலானாள். ஒருவாறு வருவாய் சரிக்கட்டியது. இருந்தாலும் விருப்பம் போல வாழ முடியவில்லை. இந்த நிலையில் அன்னிக்கு ஒரு வாய்ப்பு ஏற்பட்டது.

பணக்காரக் குடும்பம் ஒன்றில் ஒரு சீமாட்டி இருந்தாள். அவளுக்குக் குழந்தை இல்லை. எனவே வாரிசாக ஒரு பெண்ணை வளர்ப்புப் பெண்ணாக வைத்துக் கொண்டாள்.

இந்த வளர்ப்புப் பெண்ணுக்குத் துணை ஒருத்தி வேண்டி இருந்தது. அதற்காக யாராவது கிடைப்பார்களா என்று தேடத் தொடங்கினாள். அன்னியின் மீது அவள் விருப்பம் விழுந்தது.

அன்னியின் தாயிடம் அதைத் தெரிவித்தபோது தாயாருக்குக் கலக்கம் ஏற்பட்டது. எனினும் தமதுபெண்ணுக்கு ஒரு செல்வந்தர் வீட்டு வாழ்க்கை கிடைக்குமே என்று கருதி அவளைச் சீமாட்டி மாளிகைக்கு அனுப்பி வைத்தாள்.

சீமாட்டிக்கு அன்னியை ரொம்பப் பிடித்து விட்டது. தமது வளர்ப்பு மகளைப் போலவே அன்னியையும் வளர்த்து வரத் தொடங்கினாள். சீமாட்டியின் பராமரிப்பில் அன்னியால் நிறைய விஷயங்கள் படிக்க முடிந்தது. குறிப்பாக ஜெர்மன், பிரெஞ்சு மொழிகளை அவள் கற்றுக்கொள்ள முடிந்தது. சங்கீதமும் கற்றாள். தவிர சீமாட்டியுடன் ஐரோப்பிய நாடுகளைப் பார்த்து வரவும் அன்னிக்கு வாய்ப்பு ஏற்பட்டது.

பதினாறு வயது வரை சீமாட்டியிடமே வளர்ந்து வந்தாள் அன்னி. வருடத்திற்கொரு

முறை வந்து பார்த்து விட்டுப் போகும் தாயார் அவளைப் பார்த்துக் கண்ணீர் வடிப்பாள். பதினாறு வயது தாண்டியதும் அன்னி தாயிடம் நிரந்தரமாக வந்து சேர்ந்தாள். இரண்டு ஆண்டுகள் தாயும் மகளும் பிரியாமல் வாழ்ந்த பிறகுதான் அன்னிக்கு அந்தத் திருமணச் சடங்கு நடந்தது. அன்னி அன்றிலிருந்து அன்னி பெசண்ட் ஆனாள்.

கணவன் மனைவி வேற்றுமைகள் வளர்ந்து கொண்டே வந்தன. அன்னி பெசண்டுக்கு சுதந்திரமான மனப் போக்கு. மத ஒழுக்கங்களில் அவள் கட்டுப்பாடோடு வளர்ந்து வந்தாலும் சில மூடப் பழக்க வழக்கங்களை அவள் ஒத்துக்கொள்வதில்லை. எல்லாவற்றையும் விடக் கணவரிடம் ஒரு அடிமை போல இருக்க விரும்பவில்லை.

ஆனால் இது இரண்டையுமே அதிகமாக விரும்பினார் ப்ராங்க் பெசண்ட். அவரது பாதிரிப் பதவியும் அந்த நினைவுகளுக்குத் தான் இடம் கொடுத்தது.

வேற்றுமைகள் வளர்ந்து போகும் நிலையில் திருமதி பெசண்டுக்குத் திருமணம் ஆன மறு வருடம் ஓர் ஆண் குழந்தையும், அதற்கு மறு வருடம் ஒரு பெண் குழந்தையும் பிறந்தன.

வேப்பங்கொட்டை, வசம்பு இரண்டையும் பொடி செய்து பட்டுப் புடவைகளின் அடியில் போட்டு வைத்தால் பூச்சி அரிக்காது.
—அரிகோபி

இரண்டுக்கும் ஒருசேர அம்மை நோய் வந்தபோது படாத பாடு பட்டார். அம்மையுடன் கக்குவான் நோயும் கலந்து கொண்டது. திருமதி பெசண்ட் இரவும் பகலும் குழந்தைகளின் அருகிலேயே இருந்து வந்தார்.

குழந்தைகள் நோயால் அவதியுற்றபோது 'கடவுள் என்பவர் உண்மையில் இருந்தால் இந்தக் கஷ்டங்களைப் பார்த்துக்கொண்டிருப்பாரா' என்று அடிக்கடி நினைத்தாள்.

மெள்ள மெள்ள அவர் நாத்திகர் ஆனார்.

தாமஸ் ஸ்காட் என்பவர் அப்போது நாத்திகம் பற்றிய துண்டுப் பிரசுரங்களை அச்சடித்து வெளியிட்டு வந்தார். அவர் பெரிய பணக்காரர். அவருடன் திருமதி பெசண்ட் சேர்ந்து கொண்டார். ஸ்காட்டும் அவர் மனைவியும் பெசண்டை பூரண நாத்திகராக மாறும்படி உபதேசம் செய்தார்கள்.

இதனால் கணவருக்கும் திருமதிக்கும் வேற்றுமை கூடிவிடவே, திருமணம் நடந்த நான்காம் ஆண்டு இருவரும் விவாகரத்து பெற்றார்கள்.

அதன் பிறகு பிழைக்க வேண்டுமே! திருமதி பெசண்டுக்கு ஸ்காட்தான் உதவினார். ஸ்காட்டுக்கு வேண்டிய துண்டுப் பிரசுரங்களை பெசண்ட் எழுதிக் கொடுத்தார். அதனால் அவருக்கு வருவாய் ஏற்பட்டது. ஸ்காட் வைத்திருந்த நூல் நிலையமே கதி என்று இருந்து விட்டார்.

திருமதி பெசண்டின் போக்கு அவரது அண்ணன் ஹாரிக்குப் பிடிக்கவில்லை. அவளிடம் அக்கறை காட்டாமல் உதாசீனமாக இருக்கத் தொடங்கினார். தாயாரும் சீக்கிரமே மரணம் அடைந்தார். உற்றார், உறவினர், நண்பர் எல்லாரிடமிருந்தும்பிரிந்த பெசண்ட் ஒரு அநாதை போல இருந்தார். அடிக்கடி அவரது நிலை அவரது மனத்தைக் கலக்கியது.

எனினும் மனம் தளரவில்லை. தன்னையும் தன் இரு குழந்தைகளையும் பல கஷ்டங்களுக்கிடையே பராமரித்து வந்தார்.

இந்தச் சமயத்தில்தான் சார்லஸ் பிரட்லா என்னும் தம்பதியர் தொடர்பு கிடைத்தது. அவர்கள் 'நேஷனல் ரீஃபார்மர்' என்ற பத்திரிகை நடத்தித் தங்கள் சுதந்திர நினைவுகளைப் பறக்க விட்டுக் கொண்டிருந்தார்கள்.

பெசண்ட் அந்தப் பத்திரிகைக்கு கட்டுரைகள் எழுத ஆரம்பித்தார். மேடைகளில் ஏறிப் பிரசங்கம் செய்யவும் ஆரம்பித்தார்.

இந்த நிலையில் அவர் மாஜி கணவர் பிராங்க் பெசண்ட் தமது குழந்தைகள் பெசண்டிடம் இருக்கலாகாது, பெசண்ட் நாத்திகர். தம்மிடமே அந்தக் குழந்தைகள் வளர வேண்டும் என்று கோர்ட்டில் மனுக் கொடுத்தார்.

கோர்ட் கணவன் பக்கமாகத் தீர்ப்பு அளித்தது. பெசண்டின் வேதனை மாளவில்லை. குழந்தைகள்தான் அவருக்கு ஒரே ஒரு பாசத் தொடர்பாக இருந்து வந்தது.

அவர்களை விட்டுப் பிரிய அவருக்கு மனமே இல்லை. எனினும் ஆணைப்படி பிரிய வேண்டிய நிர்ப்பந்தம் ஏற்பட்டது. கண்ணீரோடு தமது குழந்தைகளை மாஜிக் கணவரிடம் ஒப்படைத்தார்.

அதன் பிறகு மனம் அமைதியாக இல்லை. தமது துக்கங்களை மறக்க எண்ணினார். மேலே படிக்க வேண்டும் என்று எண்ணினார். கல்வியில் இறங்கினார். மெட்ரிகுலேஷன் பாஸ் பண்ணி, பி. எஸ்ஸியும் பாஸ் செய்தார்.

குடும்பம் பாசம் எல்லாம் ஒரு விதமாக நீக்கப்பட்ட பிறகு பெசண்டுக்குத் துறவு உணர்வுதான் அதிகம் மேலாங்கியது.

அப்போதுதான் அவர் பிரம்மஞான சபை பற்றி (தியோசாபிகல் சொஸைட்டி) பற்றிக் கேள்விப்பட்டார். அதன் கொள்கைகள் பெரிதும் அவரைக் கவர்ந்தன. மதங்களில் வேண்டாத பகுதிகளை நீக்கிவிட்டு ஒரு புது மதம் உதயமானதுபோல் தோன்றியது. பெசண்ட் அதில் தீவிரமாக ஈடுபட்டார்.

நாத்திகரான பெசண்ட் மெள்ள மெள்ள மாறுவதை பிராட்லா தம்பதியர் உணர்ந்தார்கள். பெசண்டிடம் உள்ள தொடர்பை அவர்கள் அறுத்துக் கொண்டார்கள்.

1875ல் பிளாவாட்ஸ்கி என்ற ரஷ்யப் பெண்மணியாலும், ஓல்காட் என்ற அமெரிக்கராலும் தொடங்கப்பட்ட பிரம்மஞான



வளர்க... வாழ்க... வளர்க...
நம்பிக்கை, நாணயம் நிறைந்த ஸ்ரீராம் நிறுவனங்களில் முதலீடு செய்யுங்கள்!

பொதுமக்களிடையே நம்பிக்கைக்கு உகந்த நிறுவனம் என்று பாராட்டு பெற்ற ஸ்ரீராம் குரூப் நிறுவனங்களின் முன்னேற்றத்தின் இரகசியம்: டெபாசிட்டர்கள், அங்கத்தினர்கள், வாடிக்கையாளர்களின் பாதுகாப்பிற்கு முதலிடம் தரப்படுகிறது. நாணயமான மறு முதலீடு, பொருளாதார பலம், குறிப்பிட்ட காலத்தில் வட்டி அளித்தல், தவணைக் காலம் முடிந்தவுடன் முதலீட்டைத் தடையின்றித் திருப்பித் தருதல். இத்துடன் அனுபவமும், திறமையும் மிகுந்த நிர்வாகச் சிறப்பு.

ஸ்ரீராம் குரூப் கம்பெனிகளின் நிர்வாகிகள் லாரி, மோட்டார் வாகனங்களை தவணை முறையில் வாங்க நிதி உதவி செய்தல், கட்டட நிர்மாணம், பிரசுரத் தொழில், விற்பனை விநியோகத் துறை மற்றும் பல்வேறு நிதி அபிவிருத்தித் துறைகளில் முதிர்ந்த அனுபவம் கொண்ட நிபுணர்கள். அதனால்தான் பொது மக்களும் நம்பிக்கையுடன் ஸ்ரீராம் நிறுவனங்களில் முதலீடு செய்கிறார்கள்.

உங்கள் முதலீடு ஸ்ரீராம் குரூப் நிறுவனங்களில் பாதுகாப்பாக வளர்ந்து நல்ல பலன்களைத் தருகிறது.

ஆண்டுதோறும் ஸ்ரீராம் குரூப் நிறுவனங்கள் ஆல்போல் தழைத்து அருகு போல் வேரோடி சீராக வளர்ந்து கொண்டே வருகின்றன.

ஸ்ரீராம் குரூப் வழங்கும் வட்டி விகிதங்கள்:

டெபாசிட் காலம்	மாதா மாதம் வட்டி பெற	6 மாதங்களுக்கு ஒருமுறை வட்டி பெற	டெபாசிட் முதிர்வடையும் போது வட்டி பெற
1 ஆண்டு	14.0%	15.0%	15.5%
2 ஆண்டுகள்	14.5%	16.0%	17.5%
3 ஆண்டுகள்	15.0%	17.0%	20.0%

இத்துடன் ஸ்ரீராம் அளிக்கும் சிறப்பு டெபாசிட் திட்டம்:
4½ ஆண்டுகளில் உங்கள் நிதி இரட்டிப்பாக வளர்கிறது.

விண்ணப்ப படிவங்களுக்கு தொடர்பு கொள்க:

ஸ்ரீராம் இன்வெஸ்ட்மெண்ட்ஸ்

புதிய டெபாசிட் தாரர்களுக்கு வெள்ளிப் பதக்கம் * அன்பளிப்பு உண்டு.

* பூஜை அறையிலும், பணப் பெட்டியிலும் பாதுகாக்க உகந்தது.

தலைமை அலுவலகம்: 123, அங்கப்ப நாயக்கன் தெரு, சென்னை 600 001. போன்: 21401/21402.

கிளைகள்:

தி. நகர் : 54, வடக்கு உஸ்மான் ரோடு, சென்னை 600 017. போன்: 446688.

அண்ணாநகர் : A-7, அண்ணாநகர் (கனரா பாங்க் அருகில்), சென்னை 600 102 போன்: 611592

மயிலாப்பூர் : 21, கிழக்கு மாட வீதி, சென்னை 600 004

மவுண்ட் ரோடு : 137, மவுண்ட் ரோடு (மின் வாரியம் எதிரில்), சென்னை 600 002

பெங்களூர் : 142, கே.எச். ரோடு (டபிள் ரோடு), பெங்களூர்-27, போன்: 223637.

ஸ்ரீராம் சேமிப்பில் சேருங்கள். சீரும் சிறப்புமாய் வாழுங்கள்.

ADWAVE SI/2637

சபை 1883 சென்னைக்கு வந்து சேர்ந்தது. சென்னையைச் சேர்ந்த அடையாற்றிலே அதன் தலைமையகம் தோற்றுவிக்கப்பட்டது.

பிளாவாட்ஸ்கியிடம் தமது 42வது வயதில் மாணவியானார் திருமதி பெசண்ட். பிரம்மஞான சபை உலகெங்கும் பரப்புவதில் அந்த ரஷ்யப் பெண்மணியோடு ஈடுபட்டார். பெசண்டின் சொல் வன்மையால் உலகத்தில் பல பாகங்களிலும் இந்தப் புது சமய நெறி பரவ ஆரம்பித்தது. அதனோடு பெசண்டின் கீர்த்தியும் பரவலாயிற்று.

1893ல் இந்தியாவைச் சுற்றிப் பார்க்க பெசண்ட் வந்து சேர்ந்தார். நாடெங்கும் சுற்றி, நாட்டின் நடப்பு, நிலைமையைப் புரிந்து கொண்டார்.

ஓல்காட் இறந்துவிட, பிரம்மஞான சபையின் தலைமைப் பதவியை பெசண்ட் ஏற்க நேரிட்டது.

அடையாறில் 120 ஏக்கர் நிலம் வாங்கி சபையின் கட்டடங்களை அங்கு எழுப்பி வைத்தார். இந்தியா எங்கும் சென்று தமது சபையின் கொள்கைகளைப் பரப்பினார்.

பொதுவான இந்திய சமயக் கருத்துக்கு அது முரண்பாடாக இல்லாமல் இருந்ததால் மக்களிடையே அவருக்குப் பெரிய மதிப்பு ஏற்பட்டது. பெசண்டை 'அன்னை வசந்தா' என்றுகூட அழைக்க ஆரம்பித்தார்கள்.

சமய அறிவோடு அரசியல் அறிவும் இந்தியர்கள் பெற வேண்டும் என்று பெசண்ட் விரும்பினார். அவருடைய முயற்சியால் தான் 1898ல் காசியில் மத்திய இந்துக் கல்லூரி நிறுவனமாகியது.

பெசண்ட் சிறிது சிறிதாக இந்தியரின் உரிமைப் பிரச்னைகளில் இழுக்கப்பட்டார். காங்கிரஸில் அவர் பற்றுக் கொள்ளலானார். 1916ல் கூடிய காங்கிரஸில் சுயராஜ்ய இயக்கம் தோன்ற வேண்டும் என்று பெசண்ட் கூறினார். இதற்காக ஹோம்ரூல் இயக்கம் ஒன்று ஆரம்பித்து அதை நடத்தத் தொடங்கினார்.

அப்போது இந்தியர் தமக்குப் பூரண விடுதலை வேண்டும் என்கிற கொள்கைக்கு இன்னும் வந்து சேரவில்லை. எனவே, ஒரு ஆங்கிலப் பெண்ணே இந்தியரிடையே சுதந்திர எண்ணத்தைப் பரப்புவதைக் கண்டு பிரிட்டிஷார் பீதியுற்றார்கள்.

சென்னை கவர்னர் பெசண்டை அழைத்து நிறையப் பேசினார். ஆனால் பெசண்ட் அவர் சொற்படி நடக்க விரும்பவில்லை.

மேலும் தமது பிரசாரத்திலேயே அவர் ஈடுபட பெசண்டுக்குத் தடை விதிப்புகள் நிறைய விதிக்கப்பட்டன. உதகமண்டலத்தை விட்டுப் பெசண்ட் வரலாகாது என்று ஒரு விதி!'

இதைக் கேட்ட மக்கள் கொதித்து எழுந்தார்கள். எங்கும் கிளர்ச்சிகள் நடந்தன. இதைக் கண்டு பயந்த அரசாங்கம் பெசண்டின் மீதுள்ள தடையை உடனே நீக்கியது.

முதல் முறை தடை நீங்கியதும் பெசண்ட் அம்மையார் சென்னை சென்ட்ரல் ரயில் நிலையத்தில் வந்து இறங்க, அங்கே ஒரு பெரிய ஜனத் திரள் அவரை வரவேற்றது. எங்கும் ஜே கோஷங்கள்! வாழ்த்தொலிகள்!

பெசண்ட் அம்மையார் இந்திய மக்களின் மனத்தில் பதிந்து விட்டார்.

1917ல் கல்கத்தாவில் நடந்த காங்கிரஸ் மாநாட்டுக்கு பெசண்ட் தலைமை வகித்து உணர்ச்சி மயமான சொற்பொழிவு ஒன்று ஆற்றினார்.

பின்னர் நாடெங்கும் சுற்றி, தேசிய உணர்வு சுளைப் பரப்பினார். இந்தியரிடையே கல்வி பரப்புவதில் அதிக ஆர்வம் கொண்டார். அதற்கான பல முயற்சிகளைத் தீவிரமாக எடுத்தார்.

1919ல் காந்திஜி தென் ஆப்பிரிக்காவிலிருந்து இந்தியா வந்தார்.

அவர் தொடங்கிய 'ஒத்துழையாமை' இயக்கத்தில் பெசண்டுக்கு அதிக நாட்டம் இல்லை.

ஸாபுதானா வடா

தேவையான பொருட்கள்:

- ஜவ்வரிசி – 1 ஆழாக்கு.
- அரிசிமாவு – 4 டேபிள் ஸ்பூன்.
- பச்சைமிளகாய் – 4.
- கொத்துமல்லி – ஒரு பிடி.
- தேவையான உப்பு –
- புளித்த தயிர் ஒரு ஆழாக்கு.
- எண்ணெய் – ஒரு ஆழாக்கு.

செய்முறை:

ஜவ்வரிசியை ஒரு மணி நேரம் தயிரில் ஊற வைக்கவும். உப்பு, பச்சை மிளகாய், கொத்துமல்லி, இவைகளை அரைத்து ஊறின ஜவ்வரிசியில் சேர்த்து அரிசி மாவையும் சேர்த்து கையால் கலந்து பிசைந்து கொள்ளவும். தேவையானால் கொஞ்சம் ஜலம் சேர்க்கலாம்.

பெரிய எலுமிச்சை அளவு எடுத்து வடை தட்டி வாணலியில் எண்ணெய் வைத்து பொன்னிறமாக வடையைப் போட்டு எடுக்கவும். சூடாக இருந்தால் கரகரப்பாக இருக்கும். ஆறினால் துவண்டு இருக்கும்.

வேண்டியவர்கள் வடையில் பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம் உருளைக்கிழங்கு கலந்து தட்டலாம்.

கல்யாணி பார்த்தசாரதி.

ஆனால் ஜனங்களுக்கு ஒத்துழையாமையிலேயே அதிக விருப்பம் இருந்ததால் அரசியலிலிருந்து பெசண்ட் மெள்ள ஒதுங்கினார்.

அவரது கவனத்தை முழுதாக இப்போது சமயக் கருத்துக்களே ஆக்கிரமித்துக்கொண்டன. சமய உலகில் பெரிதும் ஈடுபடத் தொடங்கினார். ஒரு ஆங்கில மாதாக இருந்தாலும் இந்தியர் மீதும் இந்தியா மீதும் அதிகப் பாசம் வைத்து, தமது கடைசி மூச்சு உள்ளவரை இந்த நாட்டுக்காகப் பாடுபட்டவர் அவர்.

1933ல் தமது 86வது வயதில் அவர் மரணம் அடைந்தார். இன்று அடையாறிலுள்ள பிரம்மஞான சபையே அவருக்கு அழியாத ஞாபகச் சின்னம்.



சில பிரச்னைகள், சில வார்த்தைகள்!

மஞ்சுளா ரமேஷ்

ஓர் இளம்பெண்—

கையில் ஒன்றரை வயதுக் குழந்தையுடன் நடு வீதியில் அநாதை போல் திரிந்து கொண்டிருந்தாள். காரணம்? கணவன் கேட்டவரதட்சிணையை அம்மா வீட்டிலிருந்து கொண்டு வரவில்லை. அம்மா, அப்பா இருந்தால்தானே தருவதற்கு? அண்ணன்மார்கள் தரத் தயாராக இல்லை. கணவன் இவள்மேல் ஆயிரம் குற்றங்களைக் கூறி நிரூபித்து விவாகரத்தும் செய்து விட்டான். குழந்தையோடு மனைவியை வெளியே துரத்திக் கதவைச் சாத்திவிட்டான்.

அவள் அநாதையானாள். ஒரு கட்டத்தில் பசி பொறுக்க முடியாமல், மயங்கி விழுந்திருக்கிறாள். மீண்டும் அவளுக்கு நினைவு வந்தது... மூன்று வருடம் கழித்து! வயிற்றில் ஆறு மாதக் கரு. இடையில் என்ன நிகழ்ந்தது?

பல்வேறு விசாரணைகளுக்குப் பிறகு தெரிய வந்த உண்மைகள் பயங்கரமானவை. இவள் பைத்தியக்காரி என மனநோய் விடுதியில் சேர்த்திருக்கிறார்கள். அங்கு பலரும் இவள் பெண்மையைச் சூறையாடியிருக்கின்றனர். பல சமயங்களில் வீதிக்குத் துரத்தப்பட்டிருக்கிறாள். வீதிக்கும் மனநோய் மருத்துவ மனைக்கும் இடையில் மூன்று ஆண்டுகள் கழிந்துவிட்டிருக்கின்றன. அவள் மகன் எங்கோ அநாதை இல்லத்தில். இவள் இப்போதுதான் யாராலோ கொடுக்கப்பட்ட வயிற்றுச் சுமையுடன் நினைவு திரும்பியிருக்கிறாள்.



இவையெல்லாம் கற்பனைகளல்ல. உண்மையில் டில்லியில் நடந்த சம்பவம். பெண்களுக்கு வாழ்க்கையில் எத்தனை விதமான தீமைகள் நடந்தாலும் அனுசரித்துப் போக வேண்டும் என்பது காலம் காலமாகக் கூறப்பட்டு வரும் நியதி. அனுசரித்துப் போகவே இடமில்லாமல் வெளியேற்றப்படும்போது?

அந்த நிலையில் இன்றைக்கு ஆயிரக் கணக்கான பெண்கள் நம் நாட்டில் இருக்கிறார்கள். கணவனால் கைவிடப்பட்டவர்கள், திடீரென்று கணவன் இறந்துவிட, ஒன்றுமே இல்லாமல் பெற்ற குழந்தைகளுடன் வீதியில் நிற்பவர்கள், சுற்றத்தாரால் கைவிடப்பட்டவர்கள், இப்படிப்பட்டவர்களுக்குத்தான் உதவி செய்ய அபய நிலையங்கள் தோன்றுகின்றன. சிலவற்றில் அங்கேயும் நிம்மதி இல்லாமல் போய் விடுகிறது.

இப்படிப்பட்ட பெண்கள் தங்கள் வாழ்வை எப்படி அமைத்துக் கொள்கிறார்கள் என்பதில்தான் மற்றவர்கள் பாடம் கற்க வேண்டும். 'ஐயோ, நமக்கு வாழ்வே இல்லையா?' என்று இடிந்து போய் விரக்தி ஆகிறவர்களும் தற்கொலை எண்ணம் கொள்கிறவர்களும், பைத்தியம் பிடிக்கும் மனோநிலையை அடைந்தவர்களும் ஒரு நிமிஷம் சிந்தித்துப் பார்க்க வேண்டும்.



ஒவ்வொரு மனித உயிரும் ஏதோ ஒரு காரணத்திற்காகப் படைக்கப்பட்டிருக்கிறது. 'அது என்ன காரணம்' என்று கண்டு பிடிப்பதில்தான் நம்முடைய வாழ்வின் வெற்றி அமைந்திருக்கிறது.

யார் என்ன தூற்றினாலும், போற்றினாலும் சூரியன் காலையில் உதிக்க மறப்பதில்லை. ஒளி கொடுக்கப் பிறந்த சூரியன் ஒளியை உலகுக்கு வழங்கிக் கொண்டே இருக்கிறான். நாம் ஏன் பிறந்தோம்? யோசித்துப் பாருங்கள். தினம் தினம் சமைத்துச் சாப்பிடவா? இரவானால் தூங்கிக் காலையில் விழித்தெழவா? எல்லா ஜீவராசிகளுமே சாப்பிடவும் தூங்கவும்தான் செய்கின்றன. அறிவைப் பெற்றுள்ள நாம் என்ன செய்கிறோம்?

இந்த இடத்தில் கொஞ்சம் பிரபலமான பெண்களை நினைத்துப் பாருங்கள். மாபெரும் புரட்சிகளைச் செய்த பெண்களின் இல்லற வாழ்வில் நிம்மதியே இருந்தது கிடையாது. ஊருக்கெல்லாம் சேவை செய்த அம்புஜம்மாள், பெண்களின் கல்வி உலகின் முன்னோடியாக இருந்த முத்துலட்சுமி ரெட்டி, இந்தியா போற்றும் அன்னி பெஸண்ட் அம்மையார் இவர்களின் வாழ்வை இங்கேயே படித்திருப்பீர்களே!

அன்னி பெஸண்ட் கணவனால் ஒதுக்கப்பட்டதுமல்லாமல் தன்னுடைய குழந்தைகளையும் உயிருடன் பறிகொடுத்தவர். ஆனால் வாழ்வில் இந்த மாபெரும் இழப்புகளுக்குப் பிறகே அவர் பிரம்ம சபையை வளர்த்தார். இந்திய சுதந்திரப் போராட்டங்களில் 'வசந்தா தேவி' என்றே போற்றப்பட்டார்.

நாமும் இப்படி ஏதோ ஒரு காரணத்துக்காகத்தான் பிறந்திருக்கிறோம். உங்களைச் சுற்றியுள்ள, நீங்களே போட்டுக்கொண்டுள்ள சிறிய வட்டத்தை விலக்கிக் கொண்டு வெளியே வாருங்கள்.

உலகம் மிகப் பரந்தது.
இன்ப மயமானது.
அன்பு மயமானது!

நாம் உழைத்தால் உழைப்புக்கேற்ற பலன் கிடைக்கும். அன்பு செய்தால் பலமடங்கு அன்பை மீண்டும் வாரி வழங்க மனிதவுயிர்கள் காத்திருக்கின்றன.

உழையுங்கள். உங்களுக்கென்றே பொன்னான காலம் வரும். அப்போது நீங்கள் பட்ட கஷ்டத்தைப் போல வேதனைப்படும் இரண்டு மாணவர்களுக்கு உதவுங்கள். அவர்கள் சுகப்படுவது இருக்கட்டும். உங்கள் மனம் எத்தனை மகிழ்ச்சி அடைகிறது என்று பாருங்கள்.

எல்லாம் எனக்கு என்று சேர்த்துக் கொள்வதில் அல்ல இன்பம்!

'இதோ இவர்களுக்கு' என்று வாரி வழங்குவதில்தான் உண்மையான இன்பம் உள்ளது.

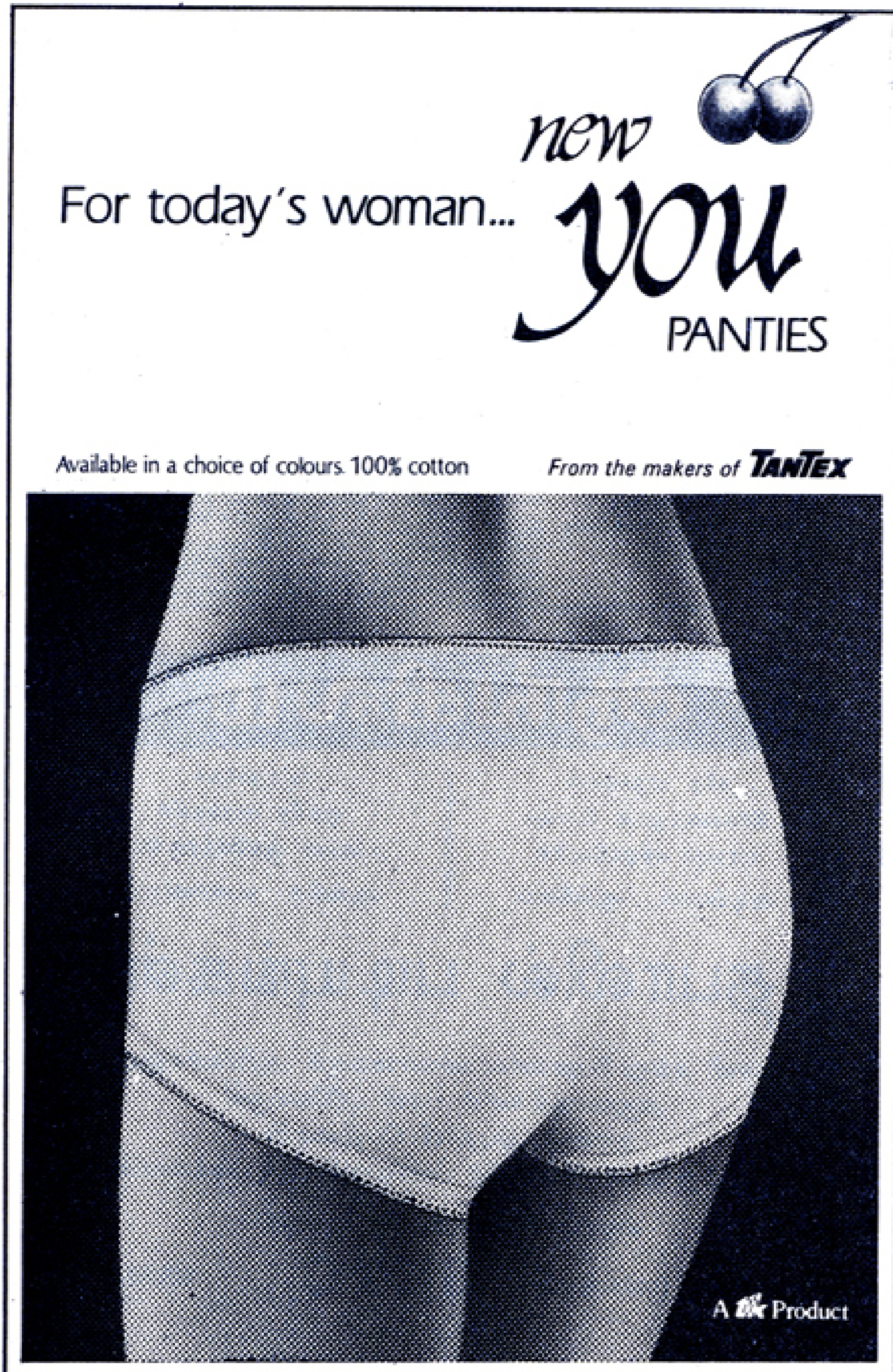
காசு, பணம் நீங்கள் தரவேண்டாம். அன்பு செய்யுங்கள். இன்முகமாக இருங்கள். சந்தோஷம் ஒரு தொற்று வியாதி. நீங்கள் முக மலர்ச்சியுடன் இருந்தால் அது எதிராளியையும் தொற்றிக்கொள்ளும். கவலையை மறந்து, 'கலகல'வென்று சிரியுங்கள். சூழ்நிலை எத்தனை சுமுகமாக மாறுகிறது என்று பாருங்கள்.

கவலைப்பட்டுக்கொண்டே உட்கார்ந்திருப்பதால் ஒரு துரும்பு கூட நகராது. மாறாக எழுந்திருந்து நிமிர்ந்து நில்லுங்கள். மனமிருந்தால் மலையையே பொடியாக்கலாம். மார்க்கமா இல்லை?

வாழ்க்கை.
அதை எதற்காக வாழ்கிறோம்?
வாழ்வு—
நமக்கு எதற்காக வந்தது?

இந்த இரண்டுக்கும் மூல காரணத்தைக் கண்டு பிடியுங்கள். காற்றடிக்காமல் ஒரு துரும்புகூட அசையாது. காரணமில்லாமல் நாமும் பிறக்கவில்லை. எனவே காரணத்தைக் கண்டு பிடியுங்கள். வாழ்வில் லட்சியத்தைக் கொள்ளுங்கள். அதை நோக்கி நடந்து கொண்டே இருங்கள். எத்தனை இடையூறு வந்தாலும் கலங்காத மனம் கொள்ளுங்கள்.

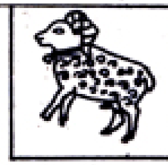
பெண்களுக்குத் திருமணமும், இல்லறமும் மட்டுமே வாழ்க்கையல்ல என்பதை நினைவில் வைத்துக் கொள்ளுங்கள். அப்போது வாழ்க்கை—
வசந்தமாகும்!


For today's woman...
new
you
PANTIES
Available in a choice of colours. 100% cotton
From the makers of TANTEX
A Product

ராசி பலன்

ஜூன் 1984

மேஷம்



அரசாங்க உத்தியோகத்தில் உள்ளவர்களுக்கு இம்மாதம் பதவி உயர்வோ இட மாற்றமோ உண்டாகும். குழந்தைகளினால் சிலருக்கு மன வருத்தங்களோ பணச் செலவோ உண்டாகலாம். எனினும் இம்மாதத்தின் கடைசியில் நிலைமைகள் மாறி குடும்பத்தில்அமைதியும் சந்தோஷமும் நிலவும். சிலருக்கு வெளியூர்ப் பிரயாணங்களும், செல்லும் காரியங்களில் வெற்றியும்கிடைக்கும்

ரிஷபம்



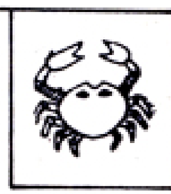
எதிர்பாராத விருந்தினர்களின் வருகையும், குடும்பத்தில் சுப நிகழ்ச்சிகளும் ஏற்படும். வழக்கமான பணிகளைச் செய்ய முடியாத வண்ணம் புதுமையான நிகழ்ச்சிகளும், விசேஷமான செய்திகளும் சிலருக்குக் கிடைக்கும். பொதுவாக வேலைகளின் பளு அதிகரிப்பதுடன், சிறிது உடலநலக் குறைவும் ஏற்படலாம். பண வரவு செலவுக்கு ஏற்றதாக அமையும். பொருளாதார நிலைமை ஓரளவு முன்னேற்ற நிலையிலேயே இருக்கும்.

மிதுனம்



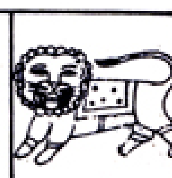
தனியார் துறைகளில் உள்ளவர்களுக்கும், சொந்தமான வியாபாரம் செய்பவர்களுக்கும் யோகமான மாதம் இது. புதிய ஒப்பந்தங்கள் கிடைப்பதுடன், அரசாங்கத்திலிருந்து வரவேண்டிய காரியங்களும் முடியும். எதிர்பாராத பண வரவும் சிலருக்கு உண்டாகலாம். குடும்பத்தில் உங்களின் நடவடிக்கைகளுக்கு ஏற்ற ஒத்துழைப்பு கிடைக்கும். குழந்தைகளினால் ஓரளவு பணச் செலவு இருக்கும்.

கடகம்



அதிக விசேஷங்கள் இல்லாத சாதாரண மாதமாக இம்மாதம் சென்று விடும். உழைப்புக்கேற்ற பலனும், எதிர்பார்த்த இடங்களிலிருந்து காரியம் கைகூடுதலும் உண்டாகும். குடும்பத்தில் அதிகமான பூசல்கள் இன்றி சகஜமான நிலைமை இருக்கும். மாத இறுதியில் உறவினர் ஒருவரின் வருகையால் வழக்கமான காரியங்களில் தடங்கல் ஏற்படுவதுடன் ஓரளவு சண்டை சச்சரவு ஏற்படும் நிலைமையும் உண்டாகலாம்.

சிம்மம்



மிகவும் அவசரமான வேலைகள் அல்லது தேங்கிக் கிடக்கும் வேலைகள் ஏதேனும் இருப்பின் செய்து முடித்து விடுவது நல்லது. ஏனெனில் மாத நடுவில் பெரிய மாறுதலோ அல்லது எதிர்பாராத திட்டங்களோ உங்களை வந்து அடையக் கூடும். பொதுக் காரியங்களில் ஈடுபட்டுள்ளவர்களுக்கு இதனால் புகழும், பெரிய மனிதர்களின் சிநேகமும் கிடைக்க வாய்ப்புண்டு. பண வரவும் ஓரளவு தாராளமாகவே இருக்கும்.

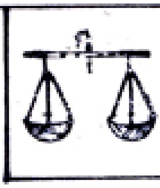
கன்னி



வெளி உலகில் பெரும் புகழும், பொதுமக்களிடையே அறிமுகமும் ஏற்படுவதுடன் வாழ்க்கையில் மெதுவாக முன்னேறிக் கொண்டும் வருவீர்கள்.

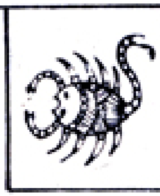
ஆனால் குடும்பத்தில் அமைதியின்மையும், பூசலும் ஏற்படுவதுடன் உங்கள் முன்னேற்றத்திற்குச் சிலர் தடையாகவும் இருப்பார்கள். மிகுந்த பொறுமையையும் மனோ தைரியத்தையும் விடாமுயற்சியையும் கடைப்பிடிப்பீர்களேயானால் உங்களை எந்தச் சக்தியாலும் அசைக்க முடியாது. விரைவில் நல்ல எதிர்காலம் உங்களுக்காகக் காத்திருக்கிறது.

துலாம்



வழக்கு வியாஜ்ஜியங்களில் ஈடுபட்டுள்ளவர்களுக்கு இம்மாதமும் ஓரளவு தொல்லைகளே உண்டாகும். பணச் செலவும் ஓரளவு இருப்பதுடன் அலைச்சலும் உண்டாகலாம். கலைஞர்களுக்கும், விளையாட்டுத் துறையில் ஈடுபட்டுள்ளவர்களுக்கும் வித்தியாசமான மாதமாக இது அமையும். வெளியூர்ப் பிரயாணங்கள் ஏற்படுவதுடன், செல்லும் காரியங்களில் வெற்றியும், புகழும் உண்டாகும்.

விருச்சிகம்



வியாபாரத்தில் ஈடுபட்டுள்ளவர்கள் பாகஸ்தர்களிடம் ஆலோசனைகளைக் கேட்பதுடன், பெரிய செலவுகளை இழுத்து விட்டுக்கொள்ளாமல் இருப்பது நல்லது. சவாலாக அமையும் ஒப்பந்தங்களை யோசித்து ஏற்பதுடன் ஓரளவு வழக்கமான பணிகளையே செய்து கொண்டிருப்பது நல்லது. முன் ஜாக்கிரதையுடனும், மிகுந்த கவனத்துடனும் நடந்து கொண்டீர்களானால் சிக்கல்களைத் தவிர்த்து முன்னேற்றப் பாதையை அடைந்து விடலாம்.

தனுசு



குழந்தைகளின் காரணமாக அலைச்சல்களும், பணச் செலவுமே இம்மாதம் பிரதானமாக இருக்கும். வெளி நாட்டிலிருந்து சிலருக்கு எதிர்பாராத விதமாக நற்செய்திகள் கிடைப்பதுடன் தன லாபமும் கிடைக்கும். குடும்பத்தில் இருந்து வந்த சிறு மனஸ்தாபங்கள் நீங்குவதற்கு ஏதுவாகசுப நிகழ்ச்சிகள் உண்டாகும். உறவினர்களின் வருகையால் இல்லத்தில் கலகலப்பான சூழ்நிலை உண்டாகும்.

மகரம்



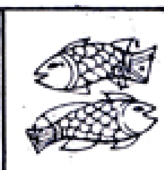
வழக்கமான கடமைகளோ, அதிகமான வேலைப் பளுவோ இல்லாமல் ஓய்வு எடுக்கும் மாதமாக இம்மாதம் அமையும். சிலருக்கு வெளியூர்ப் பிரயாணங்களும் உண்டாகலாம். பணச் செலவு அதிகமாக இருப்பினும் நிலைமை கட்டுக்கடங்கியதாகவே இருக்கும். தனியார் துறையில் உள்ளவர்களுக்கு மாத இறுதியில் எதிர்பாராத சந்தோஷச் செய்தி ஒன்று கிடைக்கும். சிலருக்கு பண வரவும் உண்டாகலாம்.

கும்பம்



நீங்கள் எதிர்பார்த்ததை விட திட்டமிட்ட காரியங்கள் வேகமாகக் கைகூடி வருவதைக் காண்பீர்கள். தெய்வ நம்பிக்கையும், விடாமுயற்சியும் கொண்ட உங்களிடம் தோல்விகள் ஓடத் தொடங்கும் காலமிது. சுயமான வேலை வாய்ப்பு உள்ளவர்களுக்கு அரசாங்கத்தின் ஆதரவு கிடைப்பதுடன் புதிய நண்பர்களின் அறிமுகமும் உண்டாகும். இதனால் நினைத்த காரியம் கைகூடும் நிலைமை உண்டாகும்.

மீனம்



ஓரளவு ஓய்வான மாதமாக இம்மாதம் அமைவதால் எதிர்காலத்திற்கு நீங்கள் வகுத்திருக்கும் நீண்ட காலத் திட்டங்களைச் செயல்படுத்தத் தொடங்கலாம். நிலைமை உங்களுக்கு அனுகூலமாக இருப்பதுடன் உழைப்பிற்கேற்ற பலன் கிடைக்கும் நிலையும் ஏற்படத் தொடங்கும். உறவினர் ஒருவரின் உதவியால் எதிர்பாராத காரியங்களும் ஏற்படலாம். பொதுவாக இம்மாதம் எதிர்காலத்தைத் துவக்கும் மாதமாக நிலவும்.



சம்பவங்கள் படிப்பினைகளே!

எஸ். கனகவல்லி சாரங்கபாணி

தோளில் தொங்கும் பையில் சலவைப் பவுடர் பாக்கெட்டுகளும், சோப்புக்கட்டிகளும், இடியாய்க் கனக்க, சிவப்பு பிளாஸ்டிக் பையைக் கையில் தூக்கிக்கொண்டு, அறுந்து விடத் தயாரான ஹவாய்ச் செருப்பு, குதிகால் பகுதியில் தேய்ந்துவிட்டதால், உச்சி வெய்யில் உச்சந்தலையை மட்டுமின்றி, கிராவல்கள் நிறைந்த சாலையின் சூட்டால், பாதங்களையும் தகிக்க, வேர்வை வழிய அந்தக் காலனியில் நடந்து கொண்டிருந்தாள் அவள்.

ஒருமணி நேரம் அந்தக் காலனியில் அலைந்ததில், பத்து வீடுகள் புகுந்து, புறப்பட்டதில் ''ஆபீசுக்குக் கிளம்பி ஆம்பளைகள் போயாச்சுன்னு அக்கடான்னுகதவைத் தான் போட்டுக்க முடியாம... சோப்பு வாங்கு... பவுடர் வாங்குன்னு இந்தக் குட்டிகள் தொணப்ப வந்துடறதுகள்...!'' என்று அலுத்துக் கொண்ட ஒரு மாமியைத் தவிர, மற்ற ஒன்பது வீட்டிலும், கணிசமான வியாபாரம் ஆகியது. ஒரு வீட்டில் இளம்பெண் ஒருத்தி, பரிவுடன் கூல்ட்ரிங்க் வேறு கொடுத்தாள். அந்தக் காலனியில் சற்று ஒதுக்குப் புறமாய் இருந்த அந்த ஒற்றைப் பங்களாவில், சேல்ஸ் செய்தால் இன்றைய கணக்கு முடிந்துவிடும். ஆபீஸ் போய் இனித்தவாய் மேனேஜரிடம் கணக்கு ஒப்படைத்து விட்டு வீட்டுக்குப் போகலாம்.

பங்களாவை நோக்கி நடக்கையில் அவள் மனம் பத்தாண்டுகளைப் பின்னுக்குத் தள்ளியது. ஜுரம், தலைவலின்னு ஒருநாள் கூடச் சொல்லி இராத அப்பா, ''சூடாய்க் காப்பி கொடு!' தலைவலி!'' என்றார். காப்பி வருவதற்குள் அனலாய் உடல் கொதிக்கப் பிரக்ஞை போய், மூளை ஜுரம் என்று டாக்டர்கள் பெயர் சூட்டிய வியாதியால், அம்மாவின் பொட்டும், இவர்கள் அப்பா ஸ்தானமும் காலியாயிற்று. அப்பா இருந்த போதும், தன் தங்கைக்கு வீடு கட்ட, ஆபீஸில் லோன் வாங்கிக் கொடுத்திருந்ததால், மூன்று தம்பிகளும், இவளும், அப்பா, அம்மா அடங்கிய ஆறு பேர் கொண்ட குடும்பமும் பட்டினி கிடக்காமல் சாப்பிட்டார்களே தவிர குடும்பம் சிரம தசையில் இருந்தது. பத்துநாள் காரியத்தில் அலுவலகத்தில் கொடுத்த மூவாயிரம் கரைந்தது! 'இழவு வீட்டில் சொல்லிக் கொண்டு போகக் கூடாது' என்ற சம்பிரதாயப் போர்வையில் எல்லோரும் இவர்களை உதறிவிட்டுக் கிளம்பினர்.

வாடகை வீடு. குடித்தனம் செய்யக்கூடிய சாமான்கள், ஒரு மாத மளிகை சாமான்களுடன் ஏழு, ஐந்து, நாலு, மூன்று வகுப்புக்களில் படிக்கும் குழந்தைகளுடன் அம்மா தனித்து விடப்பட்டாள். பூர்வீகச் சொத்து இல்லாத, மாத வருமானக்காரர்களான அவர்களின் எதிர்காலம் கேள்விக்குறியானது.

படிக்காத அம்மா என்ன செய்வாள், மூன்று பிள்ளைகளையும், வயதுக்கு வரவேண்டிய பருவத்தில் பெண்ணையும் வைத்துக் கொண்டு...

எத்தனையோ சம்பவங்கள்... படிப்பினைகளாகவே அவர்களை முன்னேற்றின. உறவினர்கள் கைகழுவிய வேகம், பிள்ளைகளைப் படிக்க வைத்து, தலையெடுக்கும், ஆவேசத்தை அம்மாவின் மனத்தில் கிளப்பியது. குடும்பம் நடத்த வழி? ஊரில், வீடு,வீடாக போய் பற்று தேய்த்து, சமையல் செய்து வயிறு வளர்க்க அம்மாவுக்கு விருப்பம் இல்லை. ஏனென்றால் அம்மாவிடம் அழகும், இளமையும் இருந்தது. கண்டவர் கண்பட விரும்பவில்லை. யாரும் இழிவாகப் பேசுவார்களோ என்ற பயம்! வீட்டிலேயே அப்பளம் செய்து விற்க ஆரம்பித்தாள்.

ஒற்றை அறையை வாடகைக்குப் பிடித்து இருந்த வீட்டைக் காலி செய்தாள். தான் படிக்காத போதும், பிள்ளைகள் படிக்க வேண்டும் என்று நால்வரையும் படிக்க வைத்தாள். காலையில் பழைய சோற்றின் மேல் இருக்கும் 'சோத்தண்ணி'யை உப்புப் போட்டுக் குடித்தால் பசியில் பழையது! இருக்கிறதை நாலு பேரும் நிரந்து சாப்பிடுவார்கள். இரவு சாதம், குழம்பு, காய்கறி கிடைத்தால் தான் கறிகாய் இல்லாவிட்டால் ஒன்றும் கிடையாது. 'ஒரு அப்பளமாவது கட்டுப் போடேம்மா?'' என்று வீட்டு நிலவரம் புரியாத கடைசிப் பையன் கேட்டால், கண்கள் கலங்க,

''எண்ணி வைச்சிருக்கேண்டா ராஜா, மேலண்டையாத்துக்கு; நாளைக்கு அப்பளம் இடும் போது உனக்குச் கட்டுப் போடறேன்!'' என்பாள் அம்மா. ஆனால் தினமும் நாளைதான்;

இவள் பள்ளி இறுதி வகுப்பு முடித்து அம்மாவிற்கு உதவியாக அப்பளத்துமாவை



அரைக்க எந்திரத்தில் மறுகை பிடித்தாள். மாவு பிசைய பிரண்டை போன்றவைகளை அரைத்துக் கொடுத்து, ''கை நமநமன்னு பிடுங்கறதே'' என்று பரிதவித்தாள். மாவை இடித்துக் கொடுத்தாள். பெரியவட்டமாக அப்பளம் செய்ய வராததால் 'சில்லு' பண்ணிப் போட்டாள். வாடிக்கை வீடுகளுக்கு அப்பளம் கொண்டு போய்க் கொடுத்தாள். ''எஸ். எஸ். எல். சி. பாஸ் பண்ணி இருக்கேன். ஏதாவது வேலை வாங்கிக் கொடுங்கோ மாமி, மாமாகிட்டே சொல்லி...'' என்று ஒவ்வொருவரிடமும் மனுப்போட்டாள்.

''வெறும் எஸ். எஸ். எல். சிக்கு வேலை எங்கேந்துடீ கிடைக்கும்? டைப், ஷார்ட்

ஹாண்ட் ஏதானும் கத்துக்கோ...'' என்பார்கள் அவர்கள்.

அதற்கு வசதி இல்லாததால், அப்பளம் இடும் அம்மாவிற்கு உதவியாகவே ஏழு வருடங்களைக் கழித்து விட்டாள். நடுவில் ஒரு மாதம் இரண்டு மாதம் என்று எக்ஸிபிஷன்களில் சேல்ஸ் கேர்ள் வேலை கிடைத்துப் போனுள். வந்த பணத்தில் எல்லோருக்கும் இரண்டு செட் மலிவான துணிகள் எடுத்தாள்.

அப்பளம் கொண்டு போய்க் கொடுத்தால் உடனே பணத்தைக் கொடுத்து விடுவார்களா மாமிகள்...?

''கொல்லையில் போய்ப் பூப்பறிச்சுண்டு வா! அதுக்குள்ள பணம் எடுத்து வைக்கறேன்'' என்பாள் ஒரு மாமி.

''மாமா அப்பளம் சிறிசுத்தான்வாங்கச் சொன்னுர். எண்ணெய் வச்சு, அப்பளம் சீறிப் பொரியறதா பார்க்கறேன். அதுக்குள்ள இந்த நாலு பாத்திரத்தைத் தேய்ச்சு அலம்புடியம்மா...'' என்று ஒரு போர் பாத்திரத்தைக் குவிப்பாள் ஒருத்தி.

ஒரு கிலோ அரிசியை ஊறப்போட்டு அரைக்கிலோ பூஷணிக்காயை (வெள்ளைப் பூஷணி) அதோடு போட்டு அரைத்துத் தோசை வார்த்தால் மெதுவாக நன்றாக இருக்கும். பட்டு, பட்டாக தோசை வார்க்க முடியும். உளுத்தம்பருப்பு தேவையில்லை.

—கே. ஜெயலட்சுமி.

''என்கிட்டே எண்ணெய் தேய்ச்சுக்கப் படுத்தருள். இந்தக் குட்டி ராணிக்குத் தலை தேய்ச்சுக் குளிப்பாட்டி விடுடி: பாய்லர்ல வெந்நீர் இருக்கா. மாமா எல்லாத்தையும் குளிச்சுட்டாரா? இரண்டு குடம் தண்ணி கொட்டி, வெந்நீர் வச்சுக் குளிப்பாட்டி விட்டுடறியா?'' என்பாள் ஒரு மாமி.

இவர்கள் ஏவுகிற இந்தச் சில்லறை வேலைகளைச் செய்யாவிட்டால் அப்பளம் வாங்க மாட்டார்கள் என்பதால் இவளும் பொறுமையாய்ச் செய்து கொடுப்பாள். 'கடவுள் கண் திறந்தார்'' என்று பூரிக்கும்படி மூன்று மாதமாகிறது. இந்த சேல்ஸ்கேர்ள் வேலை கிடைத்து. மாதம் இருநூறு ரூபாய் சம்பளம். அதைத் தவிர டெய்லி பேட்டா, பஸ் செலவுக்காக இரண்டு ரூபாய், குறிப்பிட்ட அளவு விற்று, மேலும் விற்ருல் கமிஷன் உண்டு. இன்னும் ஆறு மாதம் ஆனதும் 'க்ளர்க்'காக மாற்றி விடுவதாய்ச் சொல்லி இருக்கார் முதலாளி.

அம்மாவிற்கு இந்த வேலை சம்மதமில்லை. ''என்னடி வீடுவீடா, காலனி, காலனியா, சுத்தணும்'' ஏதும் ஏடாகூடமாய் ஆயிடுத்துன்னு என்னடி பண்ணுவே? ஏதோ, கால் வயிறு சாப்பிட்டாலும் மானமாய் பொழச்சிண்டிருக்கோம்!'' என்ருள் அம்மா.

''அப்பளம் இட்டே நீ தேய்ந்து போயிட்டே. நான் படிச்சிருக்கிற படிப்புக்கு இதை விட வேறு என்ன ஒசத்தி வேலை கெடைக்கும்? நம்மை நாமே கவனிச்சுக்கணும். மனசு காவலா? மதில் காவலா அம்மா? வீட்டுக்குள்ளேயே இருந்து கெட்டுப் போற பொண்ணும் இருக்கா. வெளியில சுத்தினுலும் நல்லபடி இருக்கற பெண்களும் இருக்கா. நாம பசிக்சாம சாப்பிடலாம். தம்பிகளையாவது படிக்க வைக்கணும். நான் ஜாக்கிரதையாய் இருப்பேன். இப்போ அப்பளம் வீடு வீடாய்க் கொண்டு கொடுக்க வியா! ஒவ்வொரு வீட்லயும் சில்லுண்டி வேலை செய்ய வேண்டாம் இனிமே!'' என்று தீர்மானமாகச் சொல்லி வேலைக்குக் கிளம்பி விட்டாள் அவள்.

வேலைக்குப் போன மூன்று மாதத்தில் வெய்யிலில் சுற்றிக் கறுத்து இளைத்துப் போய் விட்டாள். விதவிதமான அனுபவங்கள். பெரும்பாலும் அவள் பல குடும்பங்கள் இருக்கும் இடமாகவே தன் வியாபாரத்தை நடத்தினுள்.

''வீடுகள்ள புகுந்து, அசந்தா, மறந்தா எதையாவது சுருட்டிண்டு போயிடுவாளுக, சோப்பு விக்கறேன், பவுடர் விக்கறேன்னு சொல்லிண்டு வந்து...''

''வீட்டுல கால் தரிக்காம ட்ரஸ் பண்ணிண்டு திமிரெடுத்து அலையறதுகள்!'' போன்ற கடுமையான விமர்சனங்களை எத்தனையோ முறை சந்தித்திருக்கிருள். ''ஐயோ பாவம்; கல்யாணம் பண்ண வேண்டிய வயசுல, வயத்துப் பாட்டுக்காக இப்படி வெய்யிலில் போக வேண்டி வந்திருக்கே உனக்கு!'' என்று பரிவுடன் கூறி ஒன்றுக்கு நாலாக சோப் பவுடர் வாங்கிக்கொண்ட மாமிகளையும் சந்தித்திருக்கிருள்.

ஆனுல் இன்று வரை எந்த வீட்டிலும் இனித்து வரவேற்கும் ஆண்களை அவள் சந்திக்கவில்லை. பெரும்பாலும் மாமிகள் தான் இருப்பார்கள். அல்லது இவள் வயதுப் பெண்களாக இருப்பார்கள்....

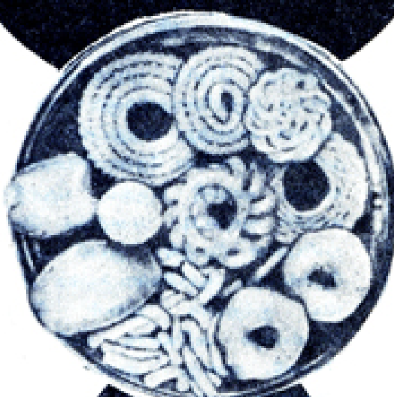
பெத்தலை ஓட்டத்தில் பங்களாவை நெருங்கி விட்டாள். ஒதுக்குப்புறமாக இருப்பதால் நாய் இருக்குமோ என்ற பயத்துடன் கேட்டை மெதுவாகத் திறந்தாள்.

பங்களா வாயிலில் நின்று ''அம்மா!'' என்று குரல் கொடுத்தாள். பிறகு 'பஸ்ஸரைக்' கண்டுபிடித்து அழுத்தினுள்.

''யாரது?'' என்று கட்டைக் குரலுடன் நாற்பது வயது மனிதர் வந்தார். சற்றே பின்னடைந்தாள் அவள். உள்ளே நுழையாமலே ''சோப் பவுடர் விற்கிறேன்.. மற்ற பவுடரை எல்லாம் விட விலை கம்மி; துணி நல்லா வெளுக்கும்;'' என்ருள்.

''சோப் பவுடரா! நீ நன்னு இருப்பே! வீட்டுல ஒரு போர் பேண்ட், ஷர்ட்,கைலி,

அறுசுவை உணவின் ஆதார சுருதி!



உஷா

டபிள்–ரிபைண்ட் கடலை எண்ணெய்



சமையல் கலையில் உங்கள் கைவண்ணம் உயிர் ஊட்டம் பெற... உஷா டபிள் ரிபைண்ட் கடலை எண்ணெய். அன்றாடச் சமையலுக்கும், இனிப்பு மற்ற தின்பண்டங்கள் தயாரிக்கச் சிறந்தது. எளிதில் செரிக்கக் கூடியது. இதயத்துக்கு இதமானது.

உஷா—சுத்தம், சுவை, மணம், சிக்கனம், 15 கிலோ டின்களில் கிடைக்கிறது.



தயாரிப்பாளர்கள்:

B.S.P.
ரிஃபைனரீஸ்
சேலம் 636 009

தமிழ்நாட்டில் ஏஜெண்டுகள் இல்லாத இடங்களுக்கு ஏஜெண்டுகள் தேவை.

ADWAVE/USHA/2619

பனியன் ருமிஞ்சுருக்கு... ஒரு ஸ்பூன் பவுடர் இல்லே. பத்துப் பாக்கெட் கொடுத்துட்டுப் பணத்தை வாங்கிக்கோ'' என்றார் அந்த விட்டுக்காரர்.

சந்தோஷத்துடன் பத்துப் பாக்கெட்டை எடுத்து அடுக்கினாள். பையில் இன்னும் நாலு பாக்கெட்டுகளே இருந்தன. பில் போட்டுத் தெருவில் நின்றபடியே பணத்தை வாங்கிக் கொண்டு கிளம்பினாள். ''ரொம்ப தேங்க்ஸ் சார்!''

''நல்ல பெண்ணம்மா நீ! எப்படி உங்கள் சோப் பவுடரை உபயோகிப்பது என்று டெமான்ஸ்ட்ரேட் செய்து காண்பிக்க மாட்டாயா? எனக்கு ஒரு மண்ணும் தெரியாது!'' என்றார் அவர்.

இளைஞனாக இருந்தாலும் பயப்பட வேண்டும். நடு வயதுக்காரர் என்ன பயம் என்றெண்ணியபடி உள்ளே நுழைந்தாள். 'ஒரு பிளாஸ்டிக் பக்கெட்டில் தண்ணீரும், அழுக்குத் துணி இரண்டும் கொண்டு வாருங்கள் ஸார்!'' என்றாள்.

அவர் தண்ணீரும் துணியும் கொண்டு வந்து கொடுத்தார். இவள், சோப்புத் தூளைப் போட்டு நுரைக்கச் செய்து, துணியை அதில் அமிழ்த்தி. ''பத்து நிமிஷம் ஊறினாலே போதும் ஸார், காலர், கை எல்லாம் ப்ரஷ் பண்ணி அலசி உலர்த்துங்கள்'', என்று நிமிர்ந்த போது, அவர் வாசல் கதவை உள் தாழ்ப்பாள் போட்டார்.

''ஸார், என்ன இது? ஏன் கதவைத் தாழ்ப்பாள் போட்டீர்கள்?'' பதறினாள் அவள்.

''இங்கே பார் பெண்ணே! நான் அநாவசியமாக நேரத்தை விரயமாக்க விரும்பவில்லே. என் மனைவி என்னிடம் கோபித்துக் கொண்டு பிறந்தகம் போய் விட்டாள். நான் பதினைந்து நாளாக மனைவி இல்லாமல் தவித்துக் கொண்டிருக்கேன். எனக்குச் சாப்பாடு, தூக்கம் போல மனைவி வேண்டும் தினமும். சேல்ஸ் கர்ளாக வரும்போது எதற்கும் தயாராய் வந்திருப்பாய்தானே. உனக்குத் தனியாகப் பணம் தருகிறேன். நீ கத்தியோ, முரண்டு பிடித்தோ இங்கிருந்து போக முடியாது... நான் உன்னை விட பலசாலி! நீ இணங்கி வருவதுதான் புத்திசாலித்தனம்...''

இவள் திக்பிரமை பிடித்துப் போய் நின்றாள். வாஸ்தவம். இவள் கத்தினால் சற்றுத் தள்ளி இருக்கும் குடியிருப்பில் உள்ளவர்களுக்கோ, பஸ் நிறுத்தத்தில் உள்ளவர்களுக்கோ, கேட்காது. இந்த மனிதரிடம் திமிறி எதிர்த்துத் தப்பிக்க இவளுக்கு வலு கிடையாது.

''சரி சார்! ஒத்துக்கறேன். ஆனால் ஒரு சின்ன ரிக்வெஸ்ட். காலையிலிருந்து ஒண்ணும் சாப்பிடலே. ஏதாவது சாப்பிட பண்ணிக்கறேன். கிச்சன் எங்கே இருக்கு! கொஞ்சம் உப்புமா பண்ணிக்கட்டுமா? பால் இருந்தால் காப்பி கூட போட்டுவிடலாம்!''

இவ்வளவு சுலபமாக முரண்டு பிடிக்காமல் சம்மதிப்பாள் என்று எதிர்பார்க்காத அவர், ஆனந்தமாக சமையல் கட்டைக் காட்டினார். ''சீக்கிரம் ஏதாவது செய்து சாப்பிட்டு விட்டு வா!'' என்றார்.

இவள் தன் நடுங்கும் கரங்களையும், பயத்தில் துடிக்கும் இதயத்தையும், மிகச் சிரமப்பட்டு நிதானப்படுத்திக் கொண்டு, சாமான் ஷெல்ப்களைத் தேடினாள்.

ஹார்லிக்ஸ் பாட்டில்களில் வரிசையாய் அணி வகுத்திருந்த உளுத்தம்பருப்பு, கடலைப் பருப்பு, கடுகு, மிளகு, சீரகம் இவைகளைப் புறக்கணித்தாள். மஞ்சள் பொடி, குழம்புப் பொடி, ரசப்பொடி, மிளகாய்ப் பொடி... ஒரு கைகொள்ளாமல் மிளகாய்ப் பொடியை அள்ளிக் கொண்டவள் கூடத்தில் பேப்பர் படித்துக் கொண்டிருந்தவரை நெருங்கி, ''டால்டா எதில் சார்

இடுப்பும் பிடிப்பு, முழங்கால் பிடிப்பு, களுக்கு முதலிவைகற்றிற்கும் பிரண்டையை நன்றாக அரைத்து அத்துடன் சம அளவு நல்லெண்ணெயோ தேங்காயெண்ணெயோ கலந்து கசண்டு கருகும் பதத்திற்குக் காய்ச்சி வடிகட்டி வைத்துக் கொண்டு வலியுள்ள இடத்தில் தடவி அழுத்தித் தேய்க்கவும். ஆச்சரியப்படத்தக்க விதமாக மிக துரிதமாக குணம் தெரியும். ரொம்பவும் அதிகமாக வலியிருந்தால் இரண்டு, மூன்று தடவை ஒத்தடம் கொடுக்கவும்.

—கல்பகம்.

இருக்கிறது?'' என்று கேட்டபடியே நிமிர்ந்தவரின் கண்களில் மிளகாய்த் தூளைத் தூவி தோள் பையை அள்ளிக் கொண்டு பிய்ந்த செருப்பை மாட்டக் கூட, மறந்து கதவைத் திறந்து கொண்டு தெருவை நோக்கி ஓடினாள்.

''ஐயோ!'' என்று அவர் அலறும் குரல் அவள் காதுகளில் கேட்கும் தூரத்தை அவள் தாண்டிய போது, பஸ் நிறுத்தம் நெருங்கி இருந்தது.

இனி, வீட்ல இருந்து ஒரு சிறு பாட்டிலில் மிளகாய்த் தூள் எடுத்து வரவேண்டும் என்று தீர்மானித்துக் கொண்டாள். ஏனென்றால் இந்த அனுபவத்துக்குப் பயந்து வேலையை விட்டுவிட அவளுக்குப் பொருளாதார நிலைமை இடம் கொடுக்காது!

குழந்தைகள் ஏன் கீழ்ப்படிவதில்லை?



தங்கள் குழந்தைகள் தங்களுக்குக் கீழ்ப்படிந்து நடக்க வேண்டும் என்று பொதுவாக எல்லாப் பெற்றோர்களுமே எதிர்பார்க்கின்றனர். அது நியாயமும் கூடத்தான். ஆனால், அங்ஙனம் எதிர்பார்க்கும் பெற்றோர், குழந்தைகளின் கீழ்ப்படியாமைக்குத் தாங்களும் காரணமாகின்றனர் என்பதை மறந்து விடக் கூடாது.

முதலாவதாகச் சொல்லப் போனால், தங்களுக்குள் அடிக்கடி வீண் சண்டையிடும் பெற்றோரைக் குழந்தைகள் அவ்வளவாக மதிப்பதில்லை. எனவே, இயற்கையாகவே அவர்களிடம் கீழ்ப்படியாமை குணம் உருவாகி விடுகிறது.

ஒருமுறை ஒருவர் திட்டும் போது உள்ள குறைகளையும் இல்லாத குறைகளையும் பட்டியல் போட்டது போல் திரும்பத் திரும்பச் சொல்கின்றனர். இவற்றைப் பெரும்பாலும் குழந்தைகள் நம்புவதோடு, குறை சொல்லுமளவிற்கு நம் பெற்றோர் இருவருமே குற்றவாளிகள் தான் எனும் எண்ணம் அவர்களின் உள்ளத்தில் பதிந்து விடுகின்றது.

தவிர, சண்டையிடும் போது அல்லது சண்டையிட்டுத் தீர்ந்தவுடன், பெற்றோர் குழந்தைகளிடம் இன்முகத்துடன் பேசுவதில்லை. சின்ன வயதில், இது குழந்தைகளின் உள்ளத்தில் ஏக்கத்தை விதைப்பதோடு வெறுப்பையும் உருவாக்குகிறது.

அடுத்ததாக, தங்களுக்குள் அதிக அளவில் கருத்து வேறுபாடுகள் உள்ள பெற்றோரின் குழந்தைகளும் அதிக அளவில் பாதிக்கப்படுகின்றனர். ஒருவர் ஒன்று சொல்ல மற்றவர் அதைச் செய்ய வேண்டாமென்று சொல்லக் குழந்தை அல்லாடிப் போகிறது. சில சமயங்களில் யாரைக் கண்டு அதிக பயமோ, அவர் சொல்படி கேட்கிறது.

சில வேளைகளில் தனக்கு யாரைப் பிடிக்குமோ, அவர் சொல்படியும், அதிகமான வேளைகளில் தனக்கு எது பிடிக்குமோ அதையும் செய்யத்துவங்கி விடுகிறது. எனவே தான்தோன்றித் தனமும், பயமும் குழந்தைகள் மனத்தில் உண்டாகின்றன.

பெற்றோர், குழந்தைகள் தங்களுக்குப் பயந்து கீழ்ப்படிய வேண்டும் என்று எதிர்பார்க்கவே கூடாது. இது முட்டாள் தனம் மட்டுமல்ல; குழந்தைகளுக்குக் கெடுதல் செய்வதுமாகும்.

பயத்தினால் உண்டாக்கப்படும் மரியாதை உணர்ச்சி வெகு கொஞ்ச காலத்துக்கே நிலைக்கும். நாளாக, ஆக மேலுக்கு மரியாதை ஒட்டிக் கொண்டிருந்தாலும், உள்ளத்தில் வெறுப்புச் சுடர் விடும். வெறுப்பைக் காட்ட, கீழ்ப்படியாமையே குழந்தைக்குச்சிறந்த வழி.

அடுத்ததாக, குழந்தைகள் கீழ்ப்படியாத அளவுக்கு அவர்களை அதிகாரம் பண்ணுதல். 'அதைச் செய்யாதே' 'இதைச் செய்யாதே' என்று எடுத்ததற்கெல்லாம் காட்டப்படும் கண்டிப்புகள் முதலியனவும் குழந்தைகளைச் சலிப்படையச் செய்வதோடு, கட்டளைகளை உதாரணமாக எடுத்துக்கொள்

லும் மனநிலையையும் உருவாக்குகின்றது. 'அப்படிச் செய்', 'இப்படி வைத்துக் கொள்' என்று நேர்மறையில் இடப்படும் வேண்டுகோள்களே குழந்தைகளை ஆர்வமுடன் செயல்பட வைக்கின்றன.

விரும்பத்தகாத ஒன்றை, குழந்தை செய்யும்போது, மிகச்சிறு குழந்தையாயிருப்பின் அதன் நோக்கத்தை சமயோசிதமாக இன்னொன்றில் திருப்பி விடவேண்டும். எடுத்துச் சொன்னால் புரியுமளவுக்கு வளர்ந்த குழந்தையா



உங்கள் குழந்தையும் எடையும்

பொதுவாக, தாய்மார்கள் தங்கள் குழந்தைகள் தூக்குவதற்கு சிரமமாகவும், குண்டாகவும் இருந்தால் மிகுந்த சந்தோஷம் அடைகின்றனர். ஆனால் பத்து வயதில் மிகவும் பருத்திருக்கும் குழந்தைகள் தன் எதில் மிகவும் சிரமப் படுகிறார்கள். "ஹைதராபாத், நேஷனல் ஆஃப் நியூட்ரிஷன்" ஒரு அட்டவணை தயாரித்துள்ளது. அதன்படி குழந்தைகள் இருக்கிறார்களா என்பதைக் கண்டறிந்தால் நல்லது.

வயது	எடை
3 மாதம்	4.3 கிலோ
6 மாதம்	5.8 ,,
9 மாதம்	6.2 ,,
1 வருடம்	7.3 ,,
2 வருடம்	9.6 ,,
3 வருடம்	11.2 ,,
4 வருடம்	12.9 ,,
5 வருடம்	14.5 ,,

—லட்சுமி நடராஜன்.

யிருப்பின் புரியும்படி பக்குவமாக எடுத்துச் சொல்ல வேண்டும். எதிர்ப்பைப் பக்குவமாக வெளிப்படுத்தவில்லையெனில், எதிர்ப்பு வளர, வளர அச்செயலில் நாட்டம்தான் கூடும்.

தண்டனைகள், குறிப்பாகக் கடுமையான தண்டனைகள் கட்டாயமாகத் தவிர்க்கப்பட வேண்டும். குழந்தைகள் சர்க்கஸ் வித்தைக்காகப் பயிற்றுவிக்கப்படும் மிருகங்கள் அல்ல. 'அடி செய்யும் உதவி அண்ணன், தம்பி செய்ய மாட்டான்' என்று நினைத்துக் கொண்டு குழந்தைகளின் மென்மையான மன உணர்ச்சிகளைச் சிதைத்து விடக் கூடாது.

பெற்றோர் தண்டிப்பர் என்னும் பயத்தை விட, பெற்றோருக்கு இது பிடிக்காது எனப் புரிந்து தவறுகளிலிருந்து ஒதுங்கும் குணமுடைய குழந்தையை மட்டுமே எதிர்காலத்தில் ஒரு நல்ல பிரஜையாக எதிர்பார்க்க முடியும்.

பெற்றோருக்கு அடங்காதவர்கள் என்று கூறப்படும் சில பிள்ளைகள் மற்றவர்களிடம் இணக்கமாக நடந்து கொள்வதை நம்மால் பார்க்கமுடியும். குழந்தைகளை கீழ்ப்படியாதவர்களாக்கி விடாமல் விழிப்புணர்ச்சியுடன் செயல்பட வேண்டியது, பெற்றோரின்கடமை.

குழந்தைகள் ஒழுங்காகப் பாடம் படிக்கவில்லை, சொன்னால் கேட்க மாட்டேனென்கிறான் என்பது பலரது குற்றச்சாட்டு.

குறும்பு செய்யும் போது, அல்லது தவறுகள் செய்யும் போது அதற்குக் கொடுக்கப்படும் தண்டனையாக புத்தகத்தைக் கையில் கொடுக்கக் கூடாது. சில பெற்றோர் தவறு செய்யும் குழந்தைகளுக்குத் தண்டனையாக சில கணக்குகளைப் போட்டு விடுவார்கள். அல்லது, விளையாட ஆசைப்படும் போது, இத்தனை கணக்குகள் செய்தால்தான் விளையாட அனுமதிப்பதாகக் கூறுவார்கள். திரும்பத் திரும்ப இதே மாதிரி நடந்து கொண்டால் கணக்குப் பாடத்தைக் குழந்தைகள் வெறுப்பது வியப்பில்லைதானே!

குழந்தைகளுக்குப் படிப்பு தேவையே தவிர, படிப்புக்காகக் குழந்தைகள் அல்ல. சதா சர்வகாலமும் புத்தகமும், கையுமாகக் குழந்தைகள் இருக்க வேண்டும் என்று பெற்றோர் எதிர்பார்க்கக் கூடாது. எதிர்காலத்தில் அவன் வெறும் புத்தகப் பூச்சியாய் இருப்பதில் பயனில்லை. வாழ்க்கையின் எல்லா அம்சங்களிலும் அவன் பயிற்றுவிக்கப்பட வேண்டும்.

குழந்தைகள் கீழ்ப்படியும் விதத்தில் நாம் நம்மை வைத்துக் கொண்டிருக்கிறோமா என்பது பெற்றோர் ஒவ்வொருவரும் எண்ணிப் பார்க்க வேண்டிய ஒன்றாகும்.

— ஜெஸ்மின் சரோஜா


"அவனுக்கு ஒன்பது வயது. உலகிலேயே மிகச் சிறந்த ஆல்ரவுண்டராக வேண்டுமாம். அது நிச்சயம் நடக்கும் என்று நம்புகிறேன்."
போர்ன்விடாவின் இனிமைக் காலம்
வளரும் குழந்தைகள் வேறு எந்த மால்ட் பானங்களையும்விட போர்ன்விடாவை விரும்புவதேன்?
போர்ன்விடா அருந்தி வளர்ந்த இரு தலைமுறையினர் வெளிப்படையாகவே கூறுகிறார்கள். "என்னுடைய குழந்தைகளுக்கு போர்ன்விடா தவிர வேறு எதுவும் உகந்தது அல்ல."
குழந்தைகளைக் கேளுங்கள் பெற்றோர்களைக் கேளுங்கள் உங்களையே கேட்டுக் கொள்ளுங்கள்
அதில்... உற்சாகம் தன்னும் சுவை மட்டுமல்ல, காட்பரியின் பிரபல பெயர் மட்டுமல்ல... அவற்றைவிட அதிகமோ அதிகம்!
அதுதான் போர்ன்விடா! அதோடு வளருங்கள்.
காட்பரிஸ்
போர்ன்விடா
நல்ல வளர்ச்சி, போர்ன்விடா பயிற்சி.
Cadbury's Bournvita
SAVE Rs.1.50
The Tastier Food Drink
OBM/2772-TAM

எல்லைகளின் விளிம்பில்...

வாஸந்தி



8

''எனக்கும் அபாய்ண்ட்மெண்ட் ஆர்டர் வந்தாச்சு பாலு!'' என்றாள் மாலு.

''ஓ குட்!'' என்றான் அவன் சந்தோஷத்துடன். ''லெக்சரர் போஸ்டா?''

''ஆமாம்!''

''எப்பலேர்ந்து?''

''நாளேலேர்ந்து!''

''தயார் பண்ணிண்டாச்சா?''

''ஓ! புடவையிலேர்ந்து!''

''கட்டிண்டு பழகிக்கோ. இல்லேன்னு ஸ்டுடன்ட்ஸ் முன்னாடி ஏதாவது எக்கச்சக்கமாயிடப் போறது!''

''டோன்ட் பீ ஸில்லி யார்!''

வெகு சீக்கிரம் வேலைக்குப் போகும் அவசரமும் அதற்கான முன் ஏற்பாடுகளும் அவர்களுக்குப் பழகிப் போய் விட்டன. மாலுவின் குறும்பும் அட்டகாசச் சிரிப்பும் குறைந்து பேச்சிலும் நடையிலும் கொஞ்சம் நிதானம் ஏற்பட்டாற் போல் அவனுக்குத் தோன்றிற்று.

அவன் தன் வேலை தந்த சுவாரஸ்யத்தில் அதன் பளுவில் ஆழ்ந்து போனான். நாகநாதனைப் பார்க்கும் போதெல்லாம் சித்ராவின் ஞாபகம் வரும். அவனிடம் அவர் பழகும் சரளத்தை நினைத்து வியப்பும், மதிப்பும் அதிகரிக்கும். ஒருநாள் அவன் காண்டீனில் டீ குடித்துக் கொண்டிருந்த போது அவனுடன் வேலை பார்க்கும் ஆனந்த் வந்து உட்கார்ந்து கொண்டான். பேச்சுவாக்கில்,

''நாகநாதன் உங்களுக்கு உறவா?'' என்று கேட்டான்.

''இல்லையே, ஏன்?''

ஆனந்த் டீயைப் பார்த்தபடி புன்னகைத்தான்.

''ஒன்றுமில்லே. அவரும் மதராஸி. நீங்களும் மதராஸிங்கற காரணத்தை வைத்துக் கொண்டு யாரோ புரளி கிளப்பி விட்டிருக்கிறார்கள் என்று நினைக்கிறேன். நீங்கள் ஸெலக்ட் ஆனதே அவருக்கு வேண்டியவர் நீங்கள் என்கிற காரணத்தால் என்கிறார்கள்!''

அவனுக்கு முகம் லேசாகச் சிவந்தது. ''தட் இஸ் அப்ஸொல்யூட் நான்ஸென்ஸ்!''

''ஸாரி!'' என்று சிரித்தபடி அவன் கையைப் பற்றினான் ஆனந்த். ''வம்பர்களுக்கு வேறு வேலை இல்லை. மறந்து விடுங்கள் நான் சொன்னதை!''

அவனால் மறக்க முடியவில்லை. அதிலிருந்து நாகநாதனுடன் பேசும் போது அதிக ஜாக்கிரதையுடன் இருந்தான். லிஃப்ட் கொடுக்கிறேன் என்று அவர் கூப்பிடும்போதெல்லாம் ஏதாவது காரணத்தைச் சொல்லி நாசூக்காகத் தட்டிக் கழித்தான்.

மாலு தலைவாரிக் கொண்டு முகத்தில் பவுடர் எதுவும் போடாமல் நெற்றிப்பொட்டுக்கு ஒரு ஸ்டிக்கரை ஒட்டிக்கொண்டு விரைந்தாள். சாப்பாட்டு மேஜையில் அம்மா தயாராய் தட்டு வைத்துப் பரிமாறியிருந்தாள். இடது கையில் அன்றைய பேப்பரை பிரித்துப் படித்தபடி மாலு வேகமாகச் சாப்பிட ஆரம்பித்தாள்.

''கலத்தைப் பார்த்துச் சாப்பிடேன்டி!''

''உம்!''

''நேத்து கல்யாணக் கடிதாக வந்திருக்கு!''

''உம்!''

''கல்யாணம், அந்த வெங்கடேசனுக்கு!''

மாலு பேப்பரிலிருந்து பார்வையை எடுக்காமலே ''யாரது?'' என்றாள்.

''அதான் உன்னைப் பார்க்க வந்தானே!''

''ஓ, அவனா? எத்தனை கறந்தானாம்?''

''யார் சண்டாள? எத்தனை கறந்தா நமக்கென்ன? இப்ப அவனுக்கு ஜாம் ஜாம்னு கல்யாணம்!''

வெடுக்கென்று மாலு தலைநிமிர்ந்து பார்த்தாள். பார்வையில் கோபம் துளிர்விட்டிருந்தது.

''உன்னை மாதிரி பொம்மனாட்டிகள் நம்ம சமூகத்திலே இருக்கிறதினாலே தான் இத்தனை அக்கிரமம் நடந்துண்டிருக்கு!''

''நம்ம பிரச்னைகளை சமாளிக்கவே நமக்கு முடியல்லே. இன்னும் அண்டை, அசல் விவகாரத்திலே யெல்லாம்தலையிடச் சொல்றியாக்கும்...''

''அண்டை அசல் நியாயமா இருந்தாத்தான் நம்ம வீட்டிலேயும் நியாயம் இருக்கும். ஒரு அவேர்நெஸ் இருக்கணும்மா! தமிழிலே என்ன சொல்வே..... விழிப்புணர்ச்சி... சமூகத்திலே நடக்கிற அடாவடித்தனத்தைப் பத்தின அவேர்நெஸ். அந்த அடாவடித் தனத்துக்கு என்ன காரணம் என்கிற யோசனை வேணும். அதைப் போக்க உன்னாலே உன் பங்குக்கு என்ன செய்யணும் என்கிற கவலை இருக்கணும்! மைசூர்பாகு நிமிஷமா ஜெற மூளை இருக்கு. இந்த இந்த மாதிரி நடவடிக்கை எடுத்தா நம்ம சமூகத்திலே இருக்கிற வெங்கடேசன் களைப் பதம் பார்க்கலாம்னு மூளை வேலை

தோசை, இட்லி மாவு, புளித்துவிடுவது சகஜம். புளித்த மாவில், அரை ஆழாக்கு ரவையைப் பொன்னிறமாக வறுத்துப் போட்டு, துண்டு இஞ்சி, இரண்டு பச்சை மிளகாய் பொடியாக நறுக்கி மாவில் கலந்து கொண்டு வேண்டுமானால் கொஞ்சம் உப்பும் கலந்து இட்லி செய்தால் நன்றாயிருக்கும்.

—கே. பத்மா.

செய்யறதோ? அந்த மைசூர்பாகுக்குக் கொடுக்கிற முக்கியத்துவத்தை வரதட்சிணை பிரச்னைக்குக் கொடுக்கறியோ?''

அம்மா தன்னை மீறிச் சிரித்தாள். ''மைசூர் பாகு பண்ணவும் ஆள் வேணும் போல்லியோ?''

''என்ன அங்கே இரைச்சல்?'' என்று பாலுவின் குரல் உள்ளேயிருந்து கேட்டது.

''என்னம்மா கலாட்டா இங்கே?''

''ஒரு கலாட்டாவும் இல்லே. நீ சாப்பிட உட்காரு பாலு. காலை வேளையிலே நா இன்னொரு லெக்சர் கேட்கப் போறதில்லே.'' என்று அம்மா பரபரப்புடன் மேஜைமேல் அவன் சாப்பிட வசதி செய்தாள்.

மாலு லேசான ஆச்சரியத்துடன் பாலுவைப் பார்த்தாள். மிகச் சிரத்தையுடன் அலங்கரித்துக் கொண்டிருந்தான். அவள் மெல்லிசாக விசிலடித்தாள்.

''லவ் யார்! என்ன மாப்பிள்ளை மாதிரி டிரஸ் பண்ணிண்டிருக்கே? பார்க்க இப்ப சுமாரா நன்னாயிருக்கியே?''

பாலுவின் முகம் கூச்சத்தில் சிவந்தது. இன்னும் ஆச்சரியத்தை அளித்தது.

''ஏய், என்ன நினைச்சுண்டிருக்கே? எனக்கு ரொம்ப நல்ல பர்ஸனாலிட்டின்னு யாரோ சொன்னா!''

''உனக்குக் கூட வேலை பார்க்கிறவளா?''

''அம்மா, இவளுக்கு நேரமாகல்லே?''

மாலு சிரித்துக் கொண்டே செருப்பை மாட்டிக் கொண்டாள். கைப்பையில் எல்லாம் இருக்கிறதா என்று நோட்டம் விட்டபடி ஹெம்புகையில் உள்ளே பேச்சுக்குரல் கேட்டது.

''என்ன இன்னிக்கு பெரிய டயலாக்?''

''அந்த வெங்கடேசனுக்குக் கல்யாணம்னு சொன்னேன். மறுபடியும் சமூகம், வரதட்சிணைன்னு ஆரம்பிச்சுட்டா — பேசறவா நாம பேசிண்டு நடுத்தெருவிலே நிற்போம். அவனைப்பாரு பெரிய இடத்திலே இன்னிக்கு ஜாம் ஜாம்னு கல்யாணம். ஆஹ அவனுக்

கும். இவனுக்கும் பிராப்தம் இல்லேன்னு எப்படி இணையும்?''

எல்லாப் பிரச்னைக்கும் அம்மா தன்னுடைய விநோதமான லாஜிக்கில் விடை காணும் சரளம் அலுப்பைத் தந்தது. தொடர்ந்து அங்கு நின்றால் இன்றைக்கு யூனிவர்ஸிடிக்குக் கிளம்ப முடியாது என்று அவள் அவசரமாக ''போயிட்டு வரேன்!'' என்று குரல் கொடுத்தபடி தெருவில் இறங்கினள். தெரு கலகலப்பாக இருந்தது. பல வித யூனிஃபார்ம்களில் சிறுவர்கள் சின்னச் சின்னக் கும்பலாகப் பல்வேறு ஸ்கூல் பஸ்களுக்காகக் காத்திருந்தார்கள். அரை பாண்ட்டிலும், குட்டை ஸ்கர்ட்டிலும், வெள்ளை கால்கள் — ரோஜா நிற முட்டிக் குமிழ்கள் — கவர்ச்சியாகத் தெரிந்தன. அவர்கள் முகத்திலும் பார்வையிலும் தெரிந்த பரிசுத்தமும் அறிவின் தாகமும் அவளுள் ஒரு பிரவாகத்தைக் கிளப்பிற்று. அவர்கள் பேச்சிலிருந்த வேகமும் தடங்கலின்றி வெடித்த சிரிப்பும் மனசைப்பரவசப் படுத்திற்று.

நாளைய பிரஜைகள். இன்றைய பைத்தியக்கார உலகத்தில் நாளை காலை ஊன்றப் போகிறவர்கள். இன்றைய வண்ணக்கனவுகள் அப்போது பி க பி க த் து ப் போகையில் இவர்கள் அதற்கு எப்படி ரியாக்ட் செய்வார்கள்? கும்பலோடு சேர்ந்து ஆட்டு மந்தையாகப் போகிறார்களோ. இல்லை உளுத்துப் போன சமூக அமைப்பை அழிக்கப் பார்ப்பார்களா?

அவள் ஏறும் பஸ் 8.30—க்காகக் காத்திருந்தது. அவள் விரைந்து லாகவமாக ஏறி, நல்லவேளையாக இருந்த காலி ஸீட் ஒன்றில் அமர்ந்து கொண்டாள்.

அவளுக்குத் திடீரென்று சித்ராவின் நினைவு வந்தது. அந்த உடம்பும் அதை அப்பட்டமாக வெளிக் காட்டும் அவளுடைய கர்வமும் மனசில் லேசாக ஒரு அருவருப்பை ஏற்படுத்திற்று. அந்த மாதிரிப் பெண்கள் தான் சமூகத்துக்கே அவமானச் சின்னம் என்கிற நினைப்பு மெல்லிய சீற்றத்தை ஏற்படுத்திற்று.

அவளுடைய அழகு பாலுவைத் தாக்காமல் இருந்திருக்காது என்று தோன்றுகையில் மனசில் ஒரு சின்ன நெருடல் ஏற்பட்டது. அவளுடைய வலைக்குள் பாலு சிக்கினால் அது ஒரு பெரிய சோகம் என்று தோன்றிற்று. அவள் சட்டென்று தன்னை சமாளித்துக் கொண்டாள். பாலு அத்தனை விவேகமில்லாத பிள்ளை இல்லை. தீவிர லட்சியவாதி. ஒரு பொறுப்பற்ற ஊதாரி வர்க்கத்தைச் சேர்ந்த சித்ராவுக்கும் அவனுக்கும் ஏதும் சம்பந்தமில்லை.

> பெண்கள் தாய்ப்பால் கொடுக்காமல் புட்டிப்பால் கொடுப்பதன் காரணமாக நோய்த் தடுப்புச் சக்தியின்றி ஆண்டுக்கு 10,000 குழந்தைகள் இறக்கின்றன. இதைத் தாய்மார்கள் கவனிப்பார்களா? —ஜெ. ரமாமணி.

யூனிவர்ஸிடிக்குப் போய்ச் சேர்ந்தவுடன் நேராக ஸ்டாஃப் ரூமை நோக்கி நடந்தாள். வெளியில் புல் தரையில் இரண்டு மூன்று மாணவர்கள் படுத்திருந்தார்கள். ஹாஸ்டலில் இருப்பவர்கள். போதை மருந்தின் வசம் இருப்பவர்கள். இந்த மாதிரி நாள் முழுவதும் புல் தரையில் புரண்டு இஷ்டம் வரும்போது வகுப்புக்கு வருவார்கள். அவர்களைத் திருத்த யாருக்கும் அக்கறையில்லை. இவர்களுக்கும் சுயசிந்தனையில்லை. அது இல்லாத வரை இவர்களுக்கு ஏது விமோசனம்...?'

அவள் யோசனையுடன் படிக்கட்டில் ஏறிச் செல்கையில் கூடவே யாரோ நடந்து வந்தார்கள். அவள் திரும்பிப் பார்த்தாள். இது வரை அவள் பார்க்காத ஆளாக இருந்தது.

''ஹல்லோ!'' என்று அவளைப் பார்த்து அவன் புன்னகைத்தான்.

விசாலமான கண்களில் கவிதையின் நயம் தெரிந்தது. சிவந்த அதரங்கள் விரித்தபுன்னகையில் சிநேகிதம் தெரிந்தது.

''ஹல்லோ!''

''ஐ 'ஆம் திலீப் பானர்ஜி. இங்கு எகனமிக்ஸ் லெக்சரராக வந்திருக்கிறேன், கல்கத்தாவிலிருந்து. நீங்கள்? ஸ்டூடண்டா?''

''இல்லை. பொலிடிகல் ஸையன்ஸ் லெக்சரர். மாலதி. மாலு என்று சிநேகிதர்கள் கூப்பிடுவார்கள்.''

''நான் திலீப் சிநேகிதத்திற்கு. ஹாய் மாலு!''

அவனுடைய சிரிப்பு ஆரோக்கியமாக, வசீகரமாக இருந்தது. அவன் தன் கையை நீட்டினான்.

அவள் மெல்லப் புன்னகைத்து.

''ஹாய் திலீப்!'' என்று கையை நீட்டினாள். அவனது கைகுலுக்கல் இயல்பாக இருந்தது.

''நீங்கள் என்னுடைய முதல் ஃப்ரெண்ட் இங்கே!''

''நிறைய பேர் சீக்கிரம் கிடைப்பார்கள். இது ஒரு நல்ல இடம்!''

''ஐ டோன்ட் நோ!'' என்றான் அவன் தயக்கத்துடன். ''ஒரு வாரமாக டில்லியில் இருக்கிறேன். வெள்ளைக் காலர் அதிகமாகக் கண்ணில் படுகிறது.''

''இங்கு அதிகம் பார்க்க மாட்டீர்கள்! பார்த்தாலும் அதில் நாம் சம்பந்தப்படாமலே இருந்து விட்டுப் போகிறது!''

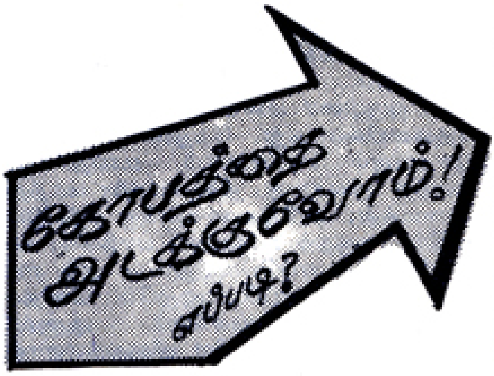
''சாத்தியமா?''

''வொய் நாட்?'' என்று அவள் சிரித்தாள். ''எனக்கும் வெள்ளைக் காலருக்கும் சம்பந்தமில்லை.''

அவன் புன்னகைத்தபடி மறுபடி கையை நீட்டினான்.

''அப்படியானால் நாம இருவரும் நண்பர்கள்'' என்று அவன் கையை மென்மையாகக் குலுக்கினான்.

(தொடரும்)



வெடித்து விடலாம் போல் தோன்றுகிறதா, தொண்டை கிழிய கத்த வேண்டும் வீறிட வேண்டும் என நினைக்கிறீர்களா, சண்டைக்குத் தயாரா, இனிமேலும் தாங்க முடியாது— நாம் யாவரும் மேல் எழுதிய மாதிரி நினைக்கிறோம். காரணம் குடும்பத் தகராறு, சிநேகிதர்கள் இடையில், மனைவி, கணவன் நடுவில் எழும் சண்டைகள் எனப் பல...

இதன் நிகர பலன் நீங்கள் கடைசியில் மனம் கசந்து போகிறீர்கள். அடிக்கடி பொறுமை இழந்து சண்டை போடுகிறீர்கள் எனின், இதைத் தடை செய்ய வேண்டிய சமயம் வந்து விட்டது. இதோ கோபம் வராமல் தடுக்கப் பத்து எளிய வழிகள்.

1. கூச்சல் போடுமுன்பு நூறு வரை எண்ணுங்கள்: பழையபுத்திமதிஎனினும் இப்பவும் இது அதிக நன்மை செய்யும். துரதிஷ்டவசமாக எல்லாவற்றிலும் இதுவே மிகக் கடினமான வழி. அதனால் முதலில் இதைப் பார்ப்போம். வெடித்துச் சிதறும் நிலையில் இருப்பவருக்கு, இரத்தத்தில் அட்ரினலின் பிரவகிக்கும்பொழுது, நல்ல மனோதிடம் இருந்தால்தான் மனத்தைக் கட்டுப்படுத்தலாம். ஆனால் முயற்சி செய்யுங்கள் — ஒவ்வொரு தடவையும் கடினமாக முயற்சி செய்யுங்கள். வாயைத் திறக்கு முன்பு 10 எண்ணுவது பிரயோஜனம் பயக்காது, குறைந்தது 50 எண்ணுவது நல்லது. சில சந்தர்ப்பங்களில் 100 கூட எண்ண வேண்டிவரும்.

2. வெறுப்பு உண்டாக்குபவைகளிலிருந்து தள்ளி இருப்பது: எல்லோராலும் இது செய்யக் கூடியதும், நம் முயற்சிக்குப் பலனளிப்பதும் ஆகும். உங்களைக் கோபமூட்டும் தொந்தரவுகளிலிருந்து ஒதுங்கி விடவும். சண்டை போட்டு முடிந்ததும் எண்ணிப்பார்க்கும்பொழுது, பெரும்பாலும் நாம் இதற்காகவா இவ்வளவு தகராறு என உணர்கிறோம். நமக்கு வெறுப்பு உருவாக்கும் சமயங்களில் நாமும் அத்துடன் சேர வேண்டிய அவசியமில்லை. ஒதுங்கி நின்று பாருங்கள் — சண்டை போட்டுச் செலவு செய்யும் சமயத்தில் சுவையாக ஈடுபட வேறு வழிகள் காணலாம்.

3. அடுத்தவர்களின் சிக்கல்களில் சேர வேண்டாம்: அடுத்தவர்களின் நடத்தையில் நீங்கள் உத்தரவாதம் ஏற்க வேண்டாம். அவர்கள் யாராயினும் சரி. அவர்கள் சிக்கல்கள், குறைபாடுகள், எண்ணங்கள் யாவும் அவர்களைச்சேர்ந்தவை, உங்களுடையது அல்ல; அவர்கள் எவ்வளவு தீவிரமாக உங்களைத் தங்களுடன் சேர்த்து ஆழ்த்தப் பார்த்தாலும் சரி. சில மனிதர்கள் சுபாவமே பாக்கி உள்ளவரிடம் குறை காண்பதும் அவர்களை இக்கட்டில்



ஆழ்த்துவதும்தான். அவர்களேசெய்து கொள்ளட்டும் — நீங்கள் தள்ளிப்போய் விடுங்கள்.

4. கண்டு கொள்ளாமல் இருக்கப் பழகுங்கள்: மற்றவர் கோபம் உங்களுக்குத் தேவையில்லை தெரியுமா? இரண்டு கைதட்டினால் தான் ஓசை. இரண்டு பேர் இருந்தால் தான் சண்டையில் சுவாரஸ்யம்! சண்டை போடுவதுநாம் தேர்ந்து எடுப்பது தான். நீங்கள் பங்கு கொள்ளவில்லை என முடிவு செய்து விட்டால் உங்களைச் சண்டைக்கு இழுக்க முடியாது. அடுத்தவர்களின் பண்பற்ற நடத்தை, மறதிகள், அற்பமான போக்குகள், கடுமையான வார்த்தைகள் எனப் பலப்பல — நாமும் இப்படிச் செய்கிறோம். இவைகளைக் கண்டுகொள்ளாமல் இருந்து விட வேண்டும். பாக்கி உள்ளவர்கள் ஆதர்சமனிதர்களாக இருக்க வேண்டும் என எண்ணாதீர்கள். நாம் யாரும் அவ்வளவு அற்பமானவர்கள் அல்ல. எல்லோரிடமும் சகிப்புத் தன்மையுடன் பழகுங்கள், கர்வத்தை ஒழியுங்கள், விசால மனப்பான்மையுடன், இப்படிப் பலவித குறைகளால் உங்களுக்குப் பாதிப்பு ஏற்படாமல் நடந்து கொள்ளுங்கள்.

5. மனநிலையை மாற்றுங்கள்: கோபம் உச்சிக்கு ஏறி வெடிப்பது போல் இருந்தால், சமயோசிதமாக மனநிலையை மாற்றப்பாருங்கள். ஒரு புன்னகை, ஒரு சாடை, ஒரு சிநேக பாவம் ததும்பும் யோசனை, சாப்பாடு எடுத்து வருதல், டீ. வி., ரேடியோ அல்லது பாட்டு போடுதல் (ரிக்கார்டரில்) — இவை யாவும் வேறு பலவிதங்களிலும், நிலைமையின் சூடு தணிக்க உதவும். இதிலும் ஏற்ற உபாயம் தேர்ந்து எடுப்பது, உங்கள் பொறுப்பு.

6. அறையிலிருந்து வெளியேறுதல்: இதனால் மனநிலையை மாற்றும்முயற்சியில் வீண் சண்டை ஏற்படாமல் தடுக்கலாம். உங்களால் விவாதத்தில் வெல்ல முடியாது எனத்தெரியும் பொழுதும் அல்லது அற்ப விஷயத்திற்குக் கோபம் ஏற்படும்பொழுதும், இம்முறை நல்லது. அறையை விட்டு வெளியேறினால் மட்டும் போதாது— முக்கியமான வேலையில் உடன் ஈடுபடுங்கள். எதுவானாலும் சரி, முறுக்கேறிய நரம்புகளை நிதானப்படுத்த உதவுகிறது.

7. சற்று நேரத்துக்குப் பின் விவாதியுங்கள்: எல்லா சண்டைகளுக்கும் காரணங்களைக் கண்டு கொள்ளாமல் இருப்பது, தவிர்ப்பது அல்லது தள்ளி விடுவது என்பது சாத்தியமல்ல. முக்கியமாகக் குடும்பச் சண்டைகள்— இவைகளை நேரிட்டு முடிவாக ஒரு தீர்வு காண வேண்டும். ஆனால் சண்டைச் சூட்டில் அல்ல, அதற்குப் பிறகு தான். உங்கள் எதிரியிடம் (அச்சமயத்திற்கு எதிரியாக இருப்பவர்) நிதானமாக இவ்விஷயத்தை விவாதிப்பதாக உறுதி கூறுங்கள். அப்பொழுது அவர் அல்லது அவள் (நீங்களும்) தீவிர தற்காப்பிற்கோ அல்லது குற்றம் சாட்டுவதற்கோ தயாராக மாட்டீர்கள்.

8. அடுத்தவரின் மனநிலையை உணருங்கள்: இதுவும் எளிதல்ல, அவர் உங்களை வசை மாறிப் பொழியும் பொழுது. ஆனால் உங்களைப் பற்றி நீங்கள் எண்ணுவது போலவே அவரைப் பற்றியும் நினைக்க வேண்டிய அவசியம் உள்ளது. அதனால் உண்மையாக அவர் இடத்தில் உங்களை நிறுத்தி வைத்துப் பார்க்க வேண்டும், அப்பொழுதுதான் அந்தச் சந்தர்ப்பம் அவர் கண்களுக்கு எப்படித் தோற்றமளிக்கிறது எனப் புரியும். இதுதான் ராசியாவதற்கு முதல்படி, ஒரு சண்டை வலுக்காமல் தடுக்க நியாயமான வழி.

9. எதுவும் அவ்வளவு முக்கியமல்ல என ஞாபகம் வைத்துக்கொள்ளுங்கள்: மனிதர்கள் முக்கியம். ஆனால் விஷயங்கள் அல்ல, உங்களுக்கு அவை எவ்வளவு மதிப்பு மிக்கதானாலும்உயர்வானாலும் சரி. சில விஷயங்களுக்காக ஒருவரை மனம் நோகச் செய்வது தேவையில்லாதது. மேலும் இவைகளை மாற்றவும் செய்யலாம். மனிதர்களை மாற்ற முடியாது. நிலைமைகளை மாற்றி அமைத்து, அடுத்தவர்களுக்கு ஏற்படும் எதிர் தாக்குதல் உங்களைப் பாதிக்காமல் பார்க்கவும். எப்பொழுதும் — ஆம் எப்பொழுதும் — எப்பொழுதுமே மனிதர்கள் மட்டுமே முக்கியம். ஆனால், எவ்வளவு தடவை சில விஷயங்களால்

டாபர் ஆம்லா கூந்தல் தைலம் அதன் அழகான புதிய தோற்றத்தை காட்டுகிறது !



ஆனால் அதன் பழைய நீண்ட, கரிய பட்டுப் போன்ற கூந்தல் ரகசியம் மாறவில்லை.

நீங்கள் பல ஆண்டுகளாக பயன்படுத்தி வந்த அதே டாபர் ஆம்லா கூந்தல் தைலம் இப்போது புதிய பாக்கில் உங்களுக்குக் கிடைக்கிறது. குளிர்ச்சியான, ஊட்டமுள்ள மென்மையான நறுமணமுடையது. டாபர் ஆம்லா கூந்தல் தைலம் உங்கள் கூந்தலை பாதுகாத்து அதன் இயற்கை அழகைக் கூட்டுகிறது.

தொன்றுதொட்டு இருந்து வரும் ரகசியத்தை ஏராளமான பெண்மணிகள் 50 ஆண்டுகளுக்கும் அதிகமாக பகிர்ந்து வருகிறார்கள்.

டாபர்

டாபர் ஆம்லா கூந்தல் தைலம்
நீண்ட கூந்தலுக்கு அன்றாடப் பாதுகாப்பு

மனிதர்கள் புண்படுத்தப்படுகிறார்கள் என நினைத்துப் பாருங்கள்.

10. மனிதர்களை அவர்கள் இருப்பது போலவே ஏற்றுக் கொள்ளுங்கள்: நீங்கள் எப்படி இருக்கிறீர்களோ அப்படியே மாற்றாமல், மாற்ற முடியாமல் அடுத்தவர்கள் உங்களை ஏற்றுக் கொள்ள வேண்டும் என நினைக்கிறீர்கள் அல்லவா? அதேமாதிரி, அவர்களையும் அப்படியே ஏற்றுக் கொள்ள முயலுங்கள். அவர்கள் உங்களை மாதிரி நடந்து கொண்டால் குறைவற்ற பூரண மனிதர்களாவார்கள் என எண்ணவேண்டாம். அவர்கள் நீங்கள் அல்ல — அதனால் இப்பொழுதோ அல்லது சிறிது காலம் கழித்தோ அவர்களை அவர்களாகவே எண்ணி ஏற்றுக் கொள்வது உங்கள் கடமை. இதைச் சீக்கிரத்திலேயே நீங்கள் அமுல் செய்தால், சண்டைகள் போட்டு மனம் முறிந்து, பிரிவு ஏற்படுவதைத் தவிர்க்கலாம்.

நன்றி: 'பெமினா.'

தமிழாக்கம்: **தனலட்சுமி சீனிவாசன்.**

பட்டர்மில்க் பன்ஸ்

தேவையான பொருட்கள்:

மைதா மாவு — மூன்றரை கப்,
ஈஸ்டு — 15 கிராம்,
வெதுவெதுப்பான நீர் — கால் கப்
கடைந்த மோர் — ஒரு கப்,
வெண்ணெய் — கப்பில் மூன்றிலொரு பாகம்.
திராட்சை, செர்ரி, டூட்டி ப்ரூட்டி-கப்பில் மூன்றில் இரண்டு பாகம்,
சர்க்கரை — 4 டேபிள் ஸ்பூன்,
பேக்கிங் சோடா — கால் டீ ஸ்பூன்.
உப்பு — 1 டீஸ்பூன்,
லவங்கப்பட்டைத் தூள்பூ—அரை டீஸ்பூன்.

செய்முறை:

1. ஈஸ்ட்டையும் 1 ஸ்பூன் சர்க்கரையையும் ஒரு ஈரமில்லாத டம்ளரில் போட்டு நன்றாகக் கலக்கி, வெதுவெதுப்பான நீரை அத்துடன் விட்டு மூடி ஒரு கதகதப்பான இடத்தில் வைத்து, 15 நிமிடம்கழித்துப் பார்த்தால் நன்றாக நுரைத்து, பொங்கி வந்திருக்கும்.
2. கடைந்த மோர் 1 கப் எடுத்து லேசாக சுடவைத்து, அத்துடன் மிகுதியுள்ள சர்க்கரை, பேக்கிங் சோடா, உப்பு பட்டைத் தூள், பொங்கிய ஈஸ்ட் இவற்றை ஒரு பெரிய பாத்திரத்தில் ஒன்றாகக் கலக்க வேண்டும்.
3. வெண்ணெயை மிருதுவாக்கி அதையும், அத்துடன் 1 கப் மைதா, உலர்ந்த பழங்கள் இ வ ற் றை யு ம் போட்டுச் சேர்த்துக் கலக்க வேண்டும்.
4. மி கு தி யு ள் ள மாவையும் கொட்டி, நன்றாகப் பிசைய வேண்டும். சிறிது நெகிழ இருந்தால் மேலும் சிறிது மாவு சேர்த்துக் கொள்ளலாம். நன்றாக மெத்தென்று பிசைந்து நெய் தடவிய பீங்கானில் வைத்து 2 மணி நேரம் மூடி வைத்திருக்க வேண்டும்.
5. மறுபடியும் மாவு தூவிய ஒரு பலகை மேல் போட்டு லேசாக உருட்டி 18 பந்துகளாகச் செய்ய வேண்டும்.
6. நெய் தடவிய பேக்கிங் தட்டுக்களில் உருண்டைகளைச் சிறிது தூர, தூர வைத்து ஈரத் துணி போட்டு மூடி வைத்திருந்து 15 அல்லது 20 நிமிடங்கள் கழித்து உருண்டைகள் இருமடங்கானதும் 375° F. ஒவனில் 20—25 நிமிடங்கள் பேக் செய்யவேண்டும். மேலே சிவந்து வரும். க்ரில் இருப்பவர்கள் அதையும் போட்டு வைத்தால் ஒரே சீராக நன்றாக வரும். வெளியே எடுத்து சூட்டோடு சிறிது வெண்ணெய் தடவினால் பளபளப்பாக இருக்கும்.

- **வத்சலா கோபாலன்**


புதியது!
ருசி வழங்கும்
ஸ்குவாஷ் மற்றும்
ஸிரப்
ஆரஞ்சு ஸ்குவாஷ்
திராட்சை ஸ்குவாஷ்
மாம்பழ ஸ்குவாஷ்
லெமன் ஸ்குவாஷ்
அன்னாசி ஸ்குவாஷ்
கொய்யா ஸ்குவாஷ்
ரோஸ் ஸிரப்
அன்னாசி ஸிரப்
நன்னாரி ஸிரப்
Ruchi
Ruchi
ORANGE SQUASH
Ruchi சுவையின் மறுபெயர்-ருசி!
ருசி ஃபுட் பிராடக்ட்ஸ், 1, கதீட்ரல் ரோடு, சென்னை 600 086
RFP-1434





இங்கே...

சில புதுமையான சமையல் குறிப்புக்கள்..

வழக்கமாகச் செய்வதில் கொஞ்சம் மாற்றிச் சுவையாகச் செய்யும் குறிப்புக்கள்...

சில ஊர்களுக்கே பிரசித்தமான சமையல்கள்..

கொடுக்கப் பட்டுள்ளன.

ஒய்வு நேரத்தில் செய்து பாருங்களேன்!

சமையல் மேளா!

பயிற்றம் பருப்பும் அப்பளம்

தேவையான பொருட்கள்:

அரைப்படி பயிற்றம் பருப்பு, 10 பச்சை மிளகாய், இரண்டு மேஜைக் கரண்டி உப்பு, சிறிதளவு பெருங்காயம், 100 மில்லி கிராம் நல்லெண்ணெய்.

செய்முறை:

முதலில் பயிற்றம் பருப்பை சுத்தம் செய்து கல் நீக்கி தண்ணீரில் ஒரு மணி நேரம் ஊற வைத்து, பின் தண்ணீரை வடிக்கட்டி, வெய்யிலில் துணியை விரித்து அதில் பருப்பைப்போட்டு உலர வைக்கவும். பருப்பு நன்றாக உலர்ந்ததும், வெறும் வாணலியை அடுப்பில் வைத்து, அதில் பருப்பைச் சிறிது சிறிதாகப் போட்டுச் சிவக்க வறுக்கவும். பிறகு அதைக் கல் யந்திரத்திலோ (அ) மிஷினிலோ மாவு அரைத்துக் கொள்ளவும்.

பச்சை மிளகாய், பெருங்காயம், உப்பு ஆகியவற்றை அம்மியில் வைத்துச் சிறிது தண்ணீர் தெளித்து விழுதாக அரைக்கவும். மாவை வாய் அகன்ற பாத்திரத்தில் போட்டு, அரைத்த பச்சை மிளகாய் விழுதையும் சேர்த்துக் கெட்டியாகப் பிசைந்து கொள்ளவும். பெரிய உருண்டைகளாக உருட்டவும்.

அம்மி, இரும்புலக்கையைச் சுத்தம் செய்து, அம்மியின் மேலேயும், இரும்பு உலக்கையின் அடியிலும் எண்ணெய் தடவி, உருண்டைகளை ஒவ்வொன்றாக வைத்து, நன்றாக இடித்துச் சிறிய, சிறிய உருண்டைகளாக செய்து, ஒவ்வொன்றாக வைத்துக் குழவியால் அப்பளம் தேய்த்து, வெளியில் உலர்த்தி எடுக்கவும்.

—கே. பி. பரமேஸ்வரி.

★★★

நீர்க் கொழுக்கட்டை

தேவையான பொருட்கள்

புழுங்கலரிசி — அரை கிலோ,
தேங்காய் — ஒரு மூடி,





தேவையான அளவு உப்பு.

செய்முறை:

அரை கிலோ புழுங்கலரிசியை சுமார் 2 மணி நேரம் நீரில் ஊற வைக்கவும். தேங்காயைத் துருவி வைத்துக் கொள்ளவும். ஊறிய அரிசியை நன்கு கழுவி, சுத்தம் செய்து, ஆட்டுக்கல் அல்லது மிக்ஸியில் போட்டு கெட்டியாக அரைக்கவும். பாதி அரைத்துக் கொண்டிருக்கும் பொழுது, துருவிய தேங்காய், சீரகம், உப்பு ஆகியவற்றைப் போட்டு அரைக்கவும். அரைத்த மாவு மிகவும் நைசாக இல்லாமல், ரவைபோல் இருக்கும் பொழுது எடுத்து விடவும்.

அடுப்பைப் பற்ற வைத்து, அடிகனமான வாயகன்ற பாத்திரத்தில் ஒன்றேகால் லிட்டர் தண்ணீர் வைக்கவும். நன்கு கொதித்தவுடன் அரைத்த மாவைக் கொழுக்கட்டைப்போல் பிடித்து ஒவ்வொன்றாக நீரில் மூழ்குமாறு போடவும். மாவு முழுவதையும் கொழுக்கட்டைப் பிடித்து ஒரே முறையில் போட்டு விடலாம். நன்றாக வெந்தவுடன் தட்டில் எடுத்து வைக்கவும். தேங்காய்த் துவையலுடன் தொட்டுச் சாப்பிட மிகவும் சுவையாக இருக்கும். கொழுக் ருசியாக இருக்கும்.

—லீலா ராமகிருஷ்ணன்

அங்கூரி பூந்தி

தேவையான பொருட்கள்:

உளுத்தம் பருப்பு — கால் கிலோ
மைதாமாவு — கால் கிலோ
சர்க்கரை — அரை கிலோ
நெய் — தேவையான அளவு

செய்முறை:

உளுத்தம் பருப்பைத் தண்ணீர் விட்டு 1 மணி நேரம் ஊற வைக்கவும். பின் களைந்து விழுதாக அரைத்து எடுத்துமைதா மாவையும் அதனுடன் கலந்து இரண்டு மணி நேரம் மூடி வைக்கவும். சர்க்கரையை வாணலியில் போட்டுச் சிறிது தண்ணீர் விட்டு அடுப்பில் வைத்து கம்பிப் பாகாகச் செய்து இறக்கிக் கொள்ளவும்.

வாணலியில் நெய் அல்லது எண்ணெய் விட்டுக் காய்ந்ததும் கலவையைத் தோசை மாவைப் போல் கரைத்துக் கொண்டு ஜல்லிக் கரண்டியால் தேய்க்கவும். பூந்தி போல் முத்து முத்தாக எண்ணெக்குள் விழும். எடுத்துப் பாகில் போட்டுக்கிளறவும். ஆறிய பிறகு சாப்பிடலாம். இதுவே அங்கூரி பூந்தி. மாலை நேர சிற்றுண்டியாகச்சாப்பிடலாம். இது இனிப்பும் புளிப்பும் கலந்து சுவையுடன் இருக்கும்.

—எம். பிரேம்மீனு சுந்தர்.

****

சுண்டைக்காய் ஊறுகாய்

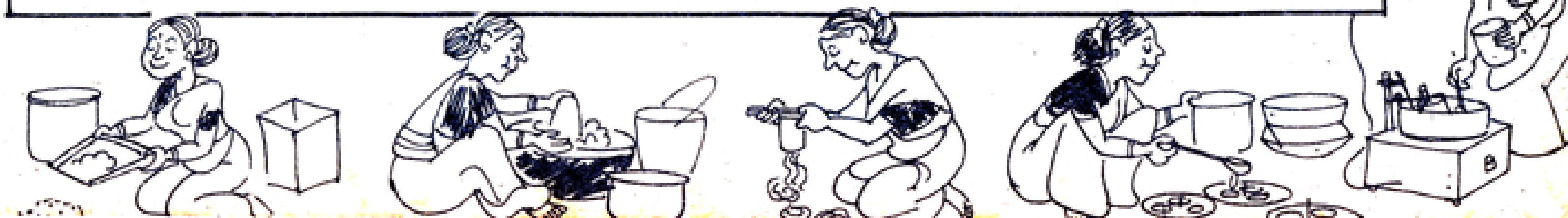
தேவையான பொருட்கள்:

சுண்டைக்காய் — 1 டம்ளர்,
மி. வற்றல் — 20,
உ. பருப்பு — ஒன்றரை தேக்கரண்டி,
க. பருப்பு — அரை கரண்டி,
பெ. காயம் — 1 சுண்டைக்காயளவு,
உப்பு — தேவைக்கேற்ப,
வெல்லம் — தேவையானால் சிறிதளவு சேர்க்கலாம்.
எண்ணெய் — 50 மி. லி.
வெந்தயம் — அரை ஸ்பூன்,

செய்முறை:

சுண்டைக்காய் அதிகம் கசக்குமாதலால் அதைத் தட்டி 5,6 முறை தண்ணீர் விட்டு அலசி வடிக்கட்டி வைத்துக் கொள்ளவும். வாணலியில் சிறிது எண்ணெய் ஊற்றி மி. வற்றல், உ. பருப்பு,









க. பருப்பு, பெ. காயம் பாதி. இவற்றை நன்கு சிவக்க வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். மிக்ஸி உண்டென்றால் அதிலேயே இதைப் பொடி செய்து எடுத்துக்கொள்ளவும். பிறகு வாணலியில் மீதியுள்ள எண்ணெய் விட்டு கண்டைக்காயை வதக்கவும். (தேவையானால் வெல்லம்சேர்க்கவும்.) கண்டைக்காய் வதங்கிய பிறகு, பொடித்த பொடிகளையும் சேர்த்து வதக்கி, சுருண்டுவரும் போது, மீதி பெ. காயம், வெந்தயம், வறுத்துப் பொடித்துக் கிளறி இறக்கவும். இது சிறிது கசப்பும் உறைப்புமாக வாய்க்கு ருசியாக இருக்கும்.

—ராதா.

▲▲▲▲▲

மலைச் சுண்டைக்காய்த் துவையல்

தேவையான பொருட்கள்:

மலைச் சுண்டைக்காய் — 200 மிலி. (1 டம்ளர்).
மி. வற்றல் — 15.
உ. பருப்பு — 1 கரண்டி.
க. பருப்பு — அரை கரண்டி.
பெருங்காயம் — 1 சுண்டைக்காயளவு.
புளி — நெல்லிக்காயளவு.
உப்பு — தேவைக்கேற்ப.
எண்ணெய் — வதக்குவதற்குத் தேவையானஅளவு

செய்முறை:

வாணலியை அடுப்பில் வைத்து மி. வற்றல், உ. பருப்பு, பெ. காயம், க. பருப்பு, வெந்தய...

நன்கு சிவப்பாக வறுத்தெடுத்துக் கொள்ளவும். அதே வாணலியில் சுண்டைக் காயை அலம்பிப் போட்டு நன்கு வதக்கவும்.

இவை இரண்டுடன் புளியையும், உப்பையும்வைத்து மற்ற துவையல்களைப் போல் அரைத்து எடுக்கவும். இது உடம்புக்கு நல்லது. சுவையாகவுமிருக்கும்.

-ராதா நடராஜன்

▼▼▼▼▼
▲▲▲▲▲

நன்றாக, கனிந்து, பழுத்த, தூளாகவுள்ள ஆரஞ்சு தோலை சிறுசிறு துண்டுகளாக்கி வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி நன்றாக வதக்கிக் கொண்டு அதற்குத் திட்டமாக, உளுத்தம்பருப்பு, கடலைப் பருப்பு, பச்சைமிளகாய் பெருங்காயம் இவைகளை வறுத்துக் கொண்டு புளி, உப்பு கொத்துமல்லியோடு துவையல் அரைத்தால் ஆரஞ்சு வாசனையோடு நன்றாகவும் இருக்கும். உடம்பிற்கும் நல்லது.

—கே. ஜெயலட்சுமி.

▲▼▲▼▲

ஓலன் (கேரளா சமையல்)

தேவையான பொருட்கள்:

காராமணி — 100 கிராம்.
பூசணி பத்தை — 25 பைசாவிற்கு.
தேங்காய்ப்பால் — 1 கப்.
பச்சை மிளகாய் — 4.
உப்பு — தேவையான அளவு.
தேங்காய் எண்ணெய் — 2 டேபிள் ஸ்பூன்.

செய்முறை:

முதலில் காராமணியை ஊறப்போட்டு காராமணியை வந்தவுடன் இறக்கி, பிறகு தண்ணீர் சேர்த்துக் குக்கரில் வேக விடவும். தேங்காயைத் துருவி, பால் 1 கப் வரும் அளவு அரைத்து எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். பூசணிபத்தையை சுட்டுக்கு நறுக்கு வதைவிடச் சற்றுப் பெரிய துண்டங்களாகப் போட்டு, பச்சை மிளகாயையும் பிளந்து அத்துடன் உப்பு சேர்த்து வேக விடவும். வெந்த காராமணியையும் இவைகளுடன் மேலும் உப்பு சேர்த்துக் கொதிக்க விடவும். காராமணியில் நீர் அதிகமாக இருந்தால் இறுத்து விடவும். பிறகு தேங்காய்ப் பால் சேர்த்துக் கொதிக்க விடவும். 2 நிமிடத்திற்குப் பிறகு தேங்காய் எண்ணெய் விடவும். ஓலன் தயார்.

-விஜயா

○○○○

தாளிதக் குழம்பு
(திருநெல்வேலி சமையல்)

தேவையான பொருட்கள்:

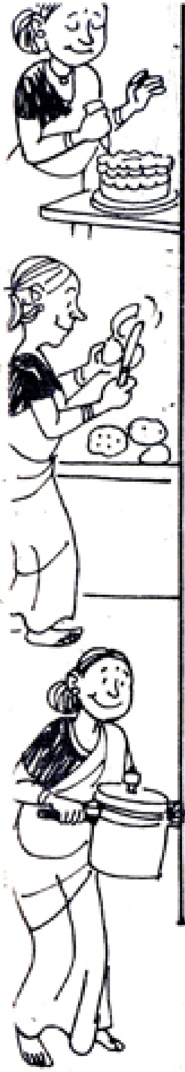
புளி — பெரிய எலுமிச்சை அளவு.
உப்பு — தேவையானது.
வெல்லம் — சிறிது.
அரிசி — 1 டீஸ்பூன்.
எள் — 2 டீஸ்பூன்.
உளுத்தம்பருப்பு — 1 டீஸ்பூன்.
வெந்தயம் — 1 டீஸ்பூன்.
மிளகாய் வற்றல் — 6.
தேங்காய் — 1 மூடி துருவல்.
வறுக்க — சிறிது எண்ணெய்.

செய்முறை:

எள்ளைச் சுத்தம் செய்து அடுப்பில் வாணலியிட்டு எண்ணெய் விடாமல் வறுத்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். (படபடவென்று வெடிக்கும்.) பிறகு சிறிதளவு எண்ணெய் விட்டு, அரிசி, உளுத்தம்பருப்பு, வெந்தயம், மிளகாய் வற்றல் இவைகளைச் சிவக்க வறுத்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.







வும். புளியை ஊற வைத்துப் பிறகு பாத்திரத்தில் அதைக் கரைத்து உப்பு, வெல்லம், காய்கறிகளையும் போட்டு அடுப்பில் வைக்கவும். நன்றாக குழம்பு கொதிக்க வேண்டும்.

வறுத்து எடுத்த சாமான்களை தேங்காய்த் துருவல் சேர்த்து அம்மியிலோ, மிக்ஸியிலோ நன்றாக அரைத்துக் கொள்ள வேண்டும். எள் மட்டும் இரண்டாம் முறை சுற்றும்போது தண்ணீர் சிறிது சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ள வேண்டும். இந்தக் கலவையைக் கொதித்த குழம்புடன் சேர்த்து இரண்டு நிமிஷம் கொதிக்க விட்டுப் பின் இறக்க வேண்டும்.

இந்தக் குழம்பிற்கு கடுகு தாளிப்பு கிடையாது. கறிவேப்பிலையும் தேவையில்லை. இந்தக் குழம்பைத் திருவாதிரையன்று செய்வார்கள்.

—விஜயா சுந்தரம்.

□□□□

புழுக்கு (கேரளா சமையல்)

தேவையான பொருட்கள்

வாழைக்காய் ஒன்று இருந்தால் கூடப் போதும்.
பாசிப்பயிறு – அரை ஆழாக்கு (சுத்தம் செய்தது)
மிளகாய் வற்றல் – 3,
தேங்காய் – 1 மூடி துருவியது.
தேங்காய் எண்ணெய் – 1 டேபிள் ஸ்பூன்,
மஞ்சள்பொடி – 1 சிட்டிகை.
உப்பு – தேவையான அளவு.

செய்முறை:

பாசிப்பயிறை – முதலில் சிவப்பாக வறுத்துக் கொள்ள வேண்டும். பிறகு நீர் சேர்த்துக் குக்கரில் வேக விடவும். வாழைக்காயைச் சிறுசிறு துண்டங்களாக வெட்டிச் சிறிது மஞ்சள்பொடி, உப்பு சேர்த்துத் தனியாக வேக வைத்து வடிகட்டிக் கொள்ளவும். வெந்த பாசிப் பயிறையும் வெந்த வாழைக்காயையும் மேற்கொண்டு உப்புச் சிறிது சேர்த்து கொதிக்க விடவும். மிளகாய் வற்றல் மட்டும் அம்மியில் நன்றாக அரைத்துப் பயிறு போட்டு. தேங்காய் எண்ணெயையும் விட்டு இறக்கி விடவும்.

வாழைக்காய் இல்லாவிட்டாலும் தனியாகப்பயிறு மட்டும் இம்மாதிரி செய்யலாம்.

-விஜயா

●●●●

தேன் குழல் செய்யும்போது அரிசி மாவுடன் காராமணியை நன்கு திரித்து இரண்டையும் கலந்து தேன்குழல் செய்தால், சுவையாக, மொறுமொறுப்பாக இருக்கும். உளுத்தம்பருப்புக்குப் பதிலாக, காராமணியை சேர்க்கலாம்.

-ஹரசி சங்கர்.

■■■■

அரிசி மாவு வடை

தேவையான பொருட்கள்:

அரிசி மாவு – 2 ஆழாக்கு.
புளித்த மோர் – 1 ஆழாக்கு.
தேங்காய் – 1 மூடி.
பச்சை மிளகாய் – 4,
கொத்துமல்லி, கருவேப்பிலை.
எண்ணெய் – ஒரு ஆழாக்கு.
உப்பு: தேவையான அளவு

செய்முறை:

அரிசி மாவை மோகர விட்டுப் போதாததற்கு ஜலம் விட்டு தோசைக்கு மாவு கரைக்கும் அளவுக்குக் கரைத்துக் கொள்ளவும். பச்சை மிளகாய் உப்பு அரைத்து அந்த மாவில் போடவும். அதை அடுப்பில் வைத்துக் கிளறவும். கைக்கு ஒட்டாமல் வரும் அளவுக்குக் கிளறவும்.

கிளறிய மாவில் ஒரு மூடி தேங்காய் துருவல் போடவும். கருவேப்பிலை கொத்துமல்லி போட்டு மாவை நன்றாகக் கலந்து. வாணலியில் இட்டு எண்ணெயில் போட்டுக் கொஞ்சம் சிவந்த கலர் வந்தவுடன் எடுத்துச் சூடாக சாப்பிட்டால் வெகு ருசியாக இருக்கும்.

—அலமேலு.

மைதாமாவு துக்கடா (அ) பக்கோடா

தேவையான பொருட்கள்:

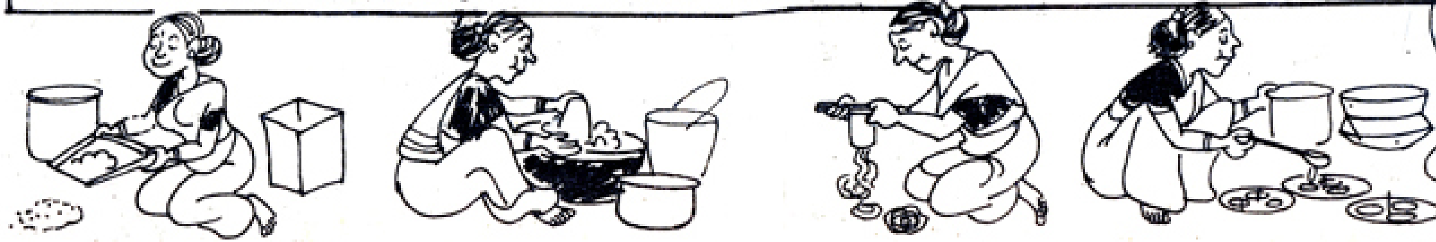
மைதாமாவு – கால் கிலோ,
வெங்காயம் – 200 கிராம்,
கேரட் – 50 கிராம் கோஸ் 50 கிராம்.
பீன்ஸ் – 50 கிராம்,
உருளைக் கிழங்கு — 1,
பச்சை மிளகாய் – 10 மிளகாய்கள்,
இஞ்சி – 1 பெரிய துண்டு,
உப்பு – 1 டீஸ்பூன்,
கொத்துமல்லி – 1 சிறிய அளவு,
சமையல் சோடா– சிறிது.
சமையல் மஞ்சள்பொடி – சிறிது.
டால்டா – 1 டீஸ்பூன்.

செய்முறை:

வெங்காயம், கேரட், பீன்ஸ், உருளைக்கிழங்கு, பச்சை மிளகாய், இஞ்சி ஆகியவற்றைப் பொடிப் பொடியாக நறுக்கி வைத்துக் கொள்ளுங்கள். இஞ்சி, கொத்துமல்லியை அலம்பி வடிகுழாயில் வடிய வைக்கவும். பின் மைதாமாவு, மஞ்சள் பொடி, டால்டா, சமையல் சோடா, ஆகியவற்றை சிறிது நீர்விட்டு லேசாகப் பிசைந்து கொள்ளுங்கள். பின் இக்கலவையுடன் முன் கலந்து வைத்த காய்கறிகளுடன் சேர்த்துப் பிசைந்து சிறிய சிறிய உருண்டைகளாகப் போட்டு அதை வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றிப் பொரித்து எடுங்கள். அரைமணியில் சுவையான பகோடா (அல்லது) துக்கடா தயார்.

- ஆர். கமலி





ஸ்ரீமாதா

ரா. கணபதி

8

பெண் குலத்தை நம் முன்னையோர் தாழ்வு படுத்தினர் என்ற கூற்றுக்கு முற்றிலும் மாறாகப் பெண் தெய்வமான பிராட்டியையே முழுமுதற் கடவுளாகக் காட்டும் நமது புராணம் அவள் அஸுர வதம் செய்ததும் பெண் படை கொண்டேதான் என்று காட்டுகிறது. போளியின் ருசிப்பு கூடுவதற்கு அதன் மேல் மாவில் லேசாக உப்புத் தூவிக்கொள்ள வேண்டும் என்பதுபோல் இச் சக்தி ஸேனையின் பெருமைக்கு ருசி கூட்டவே ஏதோ துளி ஆண் தெய்வங்களுக்கும் யுத்தத்தில் பங்கு தந்திருக்கிறாள். ஒரு சில பைரவர்களையும் மந்த்ரிணிக்கு உரிய கீதி சக்ரத்தின் சுற்றுக்களில் ஆறாவதிலும் தண்டினிக்கு உரிய கிரி சக்ர பரிவாரங்களுக்கு மத்தியிலும்தான் ஆடவர்களான வீரரைப் பார்க்கிறோம். ஆற்றலைக் குறிப்பதான ''சக்தி'' என்ற பதமே பெண் தெய்வத்தின் பெயராயிருக்க, பெண் குலத்தைப் பலவீனராகவே நமது ஆன்றோர் கருதினரென்பது எப்படிப் பொருந்தும்?

முன்னரே சொன்னேனும், போரில் அவளுக்குக் கருவியாகச் சமர் புரிய கூடத் தமக்குக் கருது வில்லையென அமரர் எளிமையுடன் கருதியதை. சிவபெருமான் ஏனைய தேவர்களைத் தேர்க் கட்டு. தேரின் சக்கரம், குதிரை முதலியனவாகவும், ஆயுதங்களாகவும் செய்துகொண்டு திரிபுராஸுரர்களை வதம் செய்யச் சென்றபோது, 'நம்சகாயத்தாலேயே அன்றோ இவர் வெற்றிக்கு முயல்கிறார்?' என்று அவர்கள் செருக்குடன் நினைத்தார்கள். உடனே சிவபெருமான் அவர்களது உதவியைச் சற்றும் கொள்ளாமல் ஒருசிறு நகை பூக்க, அவ்வளவிலேயே முப்புரங்களும் எரிந்து பஸ்மமாயின. அந்தத் தவறு இப்போது திரிபுர சுந்தரி போருக்குச் செல்கையில் ஏற்படாமல் தேவர்களே அடங்கி நின்றனர். அவளும் தன்னிலிருந்தே படை வீரர்கள், ஆனை - குதிரைப் படைகள் யாவற்றையும் படைத்து விட்டாள். ஸகல ஸ்ருஷ்டியுமே அவளிடமிருந்துதானே?

ஆவள் முன்; விடை கொடுத்தனுப்பி, பின் உலகங்களில் உலைந்த தேவர்களும் ரிஷிகளும் இப்போது அவள் போருக்குப் புறப்பட்டபோது, அவளுக்குத் துதி பாடவும், அவளது படைகளை உற்சாகப்படுத்தவும் வந்து குழுமிவிட்டனர்.

இனி அத்தியாயத்துக்குப் பின் அத்தியாயமாக ஒரே போர் வர்ணனைதான். மாதாவின் கதையாயிற்றே, அன்பமுதப் பெருக்காகவே இருக்கும். அதில் ஆடித் திளைக்கலாம் என எண்ணுபவர்களுக்குக் குருதி ஆறுகளாகவே பார்த்துக் கொண்டு போவதென்றால் ஏமாற்று வேதனையாகத்தானிருக்கும். நம்முடைய பூர்வகால யுத்த முறை பற்றிய சில பொது விஷயங்களைச் சொல்லி, குருதி ஆற்றுப் பிரயாணத்தைக் கூடிய மட்டில் குறைத்தே தருவோம்.

புராணங்கள் தோன்றிய காலத்தைக் கருத்தில் கொண்டால்தான் நமது இதிஹாஸ புராணங்களில் அலுப்புத் தட்டுமளவுக்கு ஒவ்வோர் எதிரியுடனும் செய்த பயங்கரமான போர் விவரங்களைச் சொல்லிக்கொண்டே போவதற்குச் சமாதானம் காண முடியும். அக்காலங்களில் நமது ஜனஸமூஹமும் பொதுவாக ரொம்பவும் ஸாத்விகமாக இருந்து வந்தது. இதைப் பயன்படுத்திக் கொண்டு அஸுர சக்திகளும், அயலாரும், நம்மிலேயே சில இடங்களில் முளைத்த துஷ்டர்களும் வெற்றி நடை போட முடிந்தது. இப்படிப்பட்ட சூழ்நிலையில்தான் தர்ம ரக்ஷணைக்காக மக்களை வீரத்தில் உசுப்பி எழுப்புவதற்காக எல்லாப் புராணங்களும் தர்ம யுத்தங்களை வர்ணித்துப், போர் விவரங்களை விஸ்தாரமாகக் கொடுத்தன.

நம் புராணம் கொடுக்கும் ஆயுதப் பட்டியலே ஆஞ்ஜநேயன் வாலாக எத்தனையோ ச்லோகங்களுக்கு நீண்டு கொண்டு போகிறது. நம் எல்லோருக்கும் தெரிந்த வில், அம்பு, கத்தி, சூலம் வேல், , சட்டி, கதை முதலியன மட்டுமின்றி சிலருக்கு மட்டுமே தெரிந்த பரசு (கோடரி), முத்கரம் (சம்மட்டி), புசுண்டி (கவண்) முதலானவற்றையும், வெகு அபூர்வமான பிதுரம், பிந்திபாலம், சதக்நி, உரகானனம் (இதேபொருள் கொண்ட 'பணிசீர்ஷம்' — அதாவது, பாம்பு முகம்), கரட்டம், சண்டலம் இத்யாதி நூற்றுக் கணக்கான படைக் கலங்களையும் சொல்கிறது உபாக்யானம்.

படைப் பிரிவுகளிலும் எத்தனையோ வகை தொகைகள். நமது பூர்விகர்கள் பரலோகத்தையே கவனித்து இக லோகத்தைப் புறக்கணித்ததாகக் கூறப்படும் குற்றச்சாட்டு ஸாரமற்றது என்பதைக் காட்டும் நுணுக்கமான ராணுவ இயல் இங்கு தெரிகிறது. ''அக்ஷௌஹிணி'' என்பதுதான் நமது ஆதி கால ராணுவத்தில் முக்கியமான மிகப் பெரிய படையமைப்பு. ஓர் அரசனின் ஸைன்யத்தை ''இத்தனை அக்ஷௌஹிணி கொண்டது'' என்றே அளவு காட்டுவார்கள். இதில் தொண்ணூற்றில் ஒரு பங்குதான் படையமைப்புகளில் மிகச் சிறியது. அதற்கு ''ப்ருதனா'' எனப் பெயர். ரத—கஜ—துரக—(குதிரை)—பதாதி (காலாட்படை) என்னும் நான்கில் ஒவ்வொன்றிலும் இத்தனை கொண்டது ஒரு ப்ருதனா என்று கணக்கு இருக்கிறது. அதாவது மூன்றின் ஐந்தாம் மடங்கான (3 × 3 × 3 × 3 × 3) 243 ரதங்களும் இதே அளவு கஜங்களும் இதைப் போல் மும்மடங்கான 729 குதிரைகளும், ஐந்து மடங்கான 1215 காலாட்களும் கொண்டது ப்ருதனா. அக்ஷௌஹிணி 21870 ரதங்களும், இதே என்



ணிக்கை கஜங்களும், 65610 குதிரைகளும், 109350 காலாட்களும் அடங்கியது.

யுத்த க்ரமத்தில் சில நமது கவனத்துக் குரியன. இயந்திர சக்தி மட்டுமே கொண்ட நம் கால அணு ஆயுதங்களை விட வலிமை பெற்ற மந்த்ர சக்தி பொருந்திய பிரம்மாஸ்திரம் முதலியன அக்காலத்தில் இருந்திருக்கின்றன. அணுவுக்கும் ஆதாரமான ஆகாச அதிர்வுகளின் சப்தத்தை ரிஷிகள் கிரஹித்து, இப்பேர்ப்பட்ட சப்தக் கோவைகளால் ஆன மந்த்ரங்களைத் தந்திருக்கிறார்களென்பதை உணர்ந்தோமாயின் அந்த அஸ்திரங்களின் அபார சக்தியில் நம்பத்தகாதது எதுவுமில்லை என்று விஞ்ஞான பூர்வமாகவே தெளியலாம். புராண கதாநாயகர்களாக உள்ள தெய்வ புருஷர்கள் மட்டுமின்றி எதிரிகளான அஸுர ராக்ஷதர்களும் இத்தகைய மஹாஸ்திரங்களைப் பெற்றவர்களாயிருப்பார்கள். ஆயினும் அந்த அஸுர, அரக்கரும் கூட ஒரு தர்மத்தைப் பின்பற்றினார்கள். அதாவது மந்த்ர பலத்தால் மஹா வீர்யம் பெற்ற இவ்வஸ்திரங்களை, கதிரியக்கத்தால உலகுக்கு உத்பாதம் விளை

மோர்த்தண்ணீரில் உருளையை நறுக்கிப்போட்டு ஊறியபின் எடுத்து வறுக்கவும். வறுவல் வெள்ளை வெளேரென்று இருக்கும். - அனுராதா

விக்கக் கூடிய இப்பயங்கரப் படைக் கலங்களைப் போர் முற்றி உச்ச கட்டத்துக்கு வந்த பின்தான் உபயோகித்தனர். ஸாதாரண ஆயுதங்கள் கொண்டு போராடி இனிப் பயனில்லை என்ற நிலையில்தான் இத்திவ்யாஸ்திரங்களைப் பிரயோகிட்டார்கள்.

'திவ்யாஸ்திரம்' என்று இந்தப் பயங்கர ஆயுதங்களைக் குறிப்பிட்டதில் சில நுணுக்கமான தர்மங்கள் இருக்கின்றன. வருணன், அக்னி, வாயு, பிரம்ம — விஷ்ணு — ருத்ரர்கள் போன்ற தேவர்களின் பெயர்களில்தான் இப்படிப்பட்டவையான வாருணாஸ்திரம், ஆக்நேயாஸ்திரம், வாயவ்யாஸ்திரம், முதலியன ஏற்பட்டுள்ளன. அதாவது குளிர் பதனப் பெட்டி, கொதிகலன் இரண்டுக்கும் பாயும் மின்சாரம் போல தேவ சக்திகள் நல்லது கெட்டது பாராமல் வெறும் சக்தி மாத்திரமாகப் பாயும் ஒரு நிலை உண்டு. அந்த நிலையில் அதைத் தவம் எனும் கம்பி மூலமாக இழுத்து அழிவுக்கும் பயன் படுத்திக் கொள்ளலாம். வித்தையாக இந்த தபோ பலத்தைக் கொண்டுதான் அஸுரர்கள் திவ்யாஸ்திரங்களைப் பெற்று தேவர்களையே தாக்கினர். தவத்துக்கான பலனைத் தந்தேயாக வேண்டும் என்பதற்காகத் தங்கள் இனத்தைத் தாக்கவே எதிரிகளுக்குப் படைக் கலம் கொடுக்கும் தர்மத்தைத் தேவதைகள் செய்தாக வேண்டியிருக்கிறது!

சிறிய ஆயுதங்களில் தொடங்கியே பெரிய ஆயுத ப்ரயோகத்துக்கு வருவது போலத்தான் சிறிய படைத் தலைவர்களிலிருந்து ஆரம்பித்து, முடிவாக நாயகன் யுத்தத்துக்கு வருவான். இரு படைகளிலும் ஸம ஸ்தானத்திலிருப்பவர்களே — அதாவது சிறிய பகுதித் தலைவனை தளபதியை எதிர்த்தரப்புத் தளபதி, மொத்த சேனையையும் நடத்தும் தண்டநாதனை சத்ரு பக்ஷ தண்டநாதன் என்ற முறையில்தான் — எதிர்த்துப் போராடிக் கொள்வார்கள்.

புராணங்களில் தேவ விரோதிகளும் அதிவீர பராக்கிரமமுள்ளவர்களாகவே சித்திரிக்கப்படுவது குறிப்பிடத்தக்கது. தேவர்களிலும் சிறந்த முயற்சிப் பிடிவாதம் கொண்டவர்களாக உக்ர தபஸ் செய்து உத்தமாயுதங்களைப் பெற்ற அவர்கள் வீர்ய சௌர்யங்களில் உயர்ந்தவர்களாகவே வர்ணிக்கப்படுகிறார்கள். பலிஷ்டர்களைப் போரிட்டு வெல்வதுதான் புராண புருஷர்களுக்குப் பெருமையே அன்றி பேடிகளை ஜயிப்பதல்லவே!

இன்னொரு சிறப்பு, தேவ சத்ருக்களும் தங்களுக்குள் மிகுந்த ஒற்றுமை, ராஜ விச்வாஸம், அன்புறவுப் பிணைப்பு ஆகியன கொண்டிருப்பார்கள். அசுர அரசர்கள் தங்கள் இனப் பிரஜைகளை அருமையாகப் பேணிக் காப்பார்கள்.

பொய்யறியாத புராண கர்த்தர்களான ரிஷிகளுக்கு உள்ளூர எவரும் விரோதமில்லாததால் தங்களது காப்பிய நாயகர்களுக்கு விரோதமானவர்களிடமுள்ள பெருமைகளை ஒளித்து மறைப்பதில்லை.

கோமாளி பண்டனை வெல்வது நம் அன்னைக்கு ஒரு பெருமை இல்லை என்பதால் போலும், இந்த கோமள குமாரி கோபக் கனல் மாரியாகப் போருக்குப் புறப்படும் கட்டத்தில் பண்டனும் அரச மிடுக்கு மிக்க மாவீரனாக நம் காட்சிக்கு வருகிறான். ஆயினும் சற்று அதிகமாகவே தலை துள்ளித்தான் பேசுகிறான். ஸம்ஸ்கிருதத்தில் ''பண்ட'' என்பதற்கான எழுத்துக்களைத் திருப்பினாலே ''டம்ப'' என்றாகும். இதற்கேற்ப, பகட்டுக்காரனாகவும், வீண் பெருமைக்காரனாகவும் இருக்கிறான் நம் சத்ரு.

பண்ட ராஜதானியை நோக்கி அன்னை புறப்பட்டது கோலாஹலக் கலியாண உத்ஸவமாகவே இருந்தது. ஆனகம், பணவம், கோமுகம், டிண்டிமம் முதலான பலவித யுத்த பேரிகைகள் எழு கடல்களும் பொங்கி எழும்பினாற்போல் கோஷித்தன.

முதலில் கஜமுகன் என்பதற்கேற்ப யானைப் படை முன்னே சென்றது. அதன் தலைவி ஸம்பத்கரி, ரண கோலாஹலம் என்ற மத்த கஜத்தில் வீற்றுப் புறப்பட்டாள். தொடர்ந்


நரசூஸ் காபியைப் போல...
மணமும் சுவையும்
ஒருங்கே இணைந்த
இனிய வாழ்க்கையை
காலமெல்லாம் ரசித்து
சுவைத்து வாழ
எங்கள் வாழ்த்துக்கள்!
ஜீவனுள்ள
ஒரே காபி!
நரசூஸ்
காபி
தெர்மலோ முறை காபி!
ADWAVE/NCC/2596
நரசூஸ் காபி கம்பெனி சேலம் 636 007, கிளைகள்: தமிழ்நாடெங்கும்.

தான் புரவிச் சேனையுடன் அச்வாரூடை. அவள் அமர்ந்திருந்த குதிரையான அபராஜிதம் படபடவெனப் புவி மீது குளம்பு படச் சென்றது. முடிவிலா அம்பாள் பெறவிருக்கும் வெற்றிக்கு இப்போதே கெட்டி மேளம் கொட்டுவதாக இருந்ததாம். இரு கைகளில் பாசாங்குசங்களுடனும் மேலும் இரண்டு கைகளில் ஒன்றால் கடிவாளத்தை இழுத்துக் கொண்டும், மற்றதில் சவுக்கு தாங்கியும் அச்வாரூடை குதிரைப் படையை நடத்திச் சென்றாளாம். இல்லை, நடத்திச் செல்லவில்லையாம்; நாட்டியமே ஆடிக் கொண்டு போகச் செய்தாளாம்.

மஹிஷக் கொடிகளும், மான் கொடிகளும் சிங்கக் கொடிகளும் பளபளத்துப் படபடக்க, வேறு யார், தண்ட நாதைதான் இதோ அணிவகுத்துச் செல்கிறாள். அவளுக்காகப் பரிவாரங்கள் தூக்கிப் பிடிக்கும் ஏராளமான வெண் குடைகள் ஆதவனொளியை அடியோடு மறைத்துவிட, அவற்றின் பால் வெண்மையே அங்கு சந்திர மண்டலங்களை உண்டு பண்ணினாற்போல் தண்ணொளி பெருக்கின; அதுவும் போதாதென்று குடைகளின் பொன் தண்டுகளோ கதிரவனாகவும் ஜோதி வீசினவாம்.

இந்த ஒளியையெல்லாம் உறிஞ்சிக்கொள்வது போல தண்டினியாகிய வாராஹியைப் போலவே வராஹமுகமும், கோரைப் பற்களும் அனற் பார்வையும் கொண்ட அவளது சக்திகள் கன்னங் கரேலென்ற வஸ்திரமுடுத்துக் கரிய எருமைகளில் ஏறிச் சென்றனர். வாராஹியும் தனக்கே உரிய ஐந்தடுக்குத் தேரான கிரி சக்கரத்தில் புறப்பட்டாள். கிரி என்றால் வராகம் என்றே பொருள்.

லலிதை, சியாமளா (மந்த்ரிணி), வாராஹி (தண்டினி) ஆகியவர்களுக்கான யந்திரங்கள் உண்டு. யந்திரத்தைச் சக்கரமென்றும் சொல்வார்கள். (லலிதையின் யந்திரம்தான் ஸ்ரீசக்ரம் எனப் பிரசித்தி பெற்றது.) இந்த யந்திரங்களுக்குப் பல ஆவரணங்கள் உண்டு. ஆவரணம் என்றால் சுற்று. யந்திரத்தின் மையப் புள்ளி அதற்குரிய தேவியின் ஸ்தானமாய் அமைய, அதைச் சுற்றி இந்த ஆவரணங்கள் அமைந்திருக்கும். ஒவ்வொரு ஆவரணத்திலுமுள்ள பல கோணங்களில் பரிவார தேவதைகள் இடம் பெற்றிருப்பார்கள். லலிதையின் ஸ்ரீசக்ரம் ஒன்பது ஆவரணங்களும், சியாமளா தேவியின் சக்ரம் ஏழு ஆவரணங்களும், வாராஹியின் சக்ரம் ஐந்து ஆவரணங்களும் கொண்டவையாகும்.

இந்த யந்திரங்களே இப்போது இவர்கள் போருக்குப் புறப்பட்டபோது இவர்களுக்கு ரதங்களாயின. இவற்றில்தான் ஐந்தடுக்குத் தேராகப் பரிணமித்த கிரி சக்ரத்தில் சென்றாள் தண்டநாதை.

இவளது பயங்கரப் புறப்பாட்டுக்கு அற்புத மாற்றாக இதோ பச்சை ஸௌந்தரி மந்த்ரிணி இசைக் கச்சேரி கோஷ்டி சேர்ந்தாற் போலவே தன் சைன்யத்துடன் இனிக்கப் புறப்படும் காட்சி. இவளே ஸங்கீத யோகினி அன்றோ? மந்த்ரிணி என்றால் மந்திராலோசனை சொல்பவள். மனத்தைக் காப்பது எதுவோ, மனத்தால் காக்கப்படுவது எதுவோ, மனத்தைக் கொண்டு தீர்க்கமாக எண்ணுவதால் காக்கப்படுவது எதுவோ அதுவே மந்த்ரம். அரசனுக்கு மந்திரி கூறவேண்டிய அறிவுரையும் இதனால்தான் மந்த்ரமாகிறது; அவனும் மந்திரி ஆகிறான். லலிதைக்கு படைத் தலைவியாகி, அவளுக்கு உடற் பலத்தால் வலுத் தருவது போலப் பாத்திர மேற்கும்படி அவளாலேயே படைக்கப்பட்டவள் தண்டினி. எனவே பௌதிக பலத்தைக் காட்டும் பொருட்டு அவள் உக்ர உருவம் கொண்டிருக்கிறாள். ஸ்ரீமாதாவுக்கு அறிவாலும் மனத்தாலும் பக்க பலம் தரப் பாத்திரமேற்றவள் மந்திரிணி. மந்திரிணி இனிமையும், பசுமையுமே வடிவாக இருக்கிறாள்.

இவள் யுத்தத்துக்கு எழுந்தருளும் எழில் பார்ப்போம். (தொடரும்)

ஊருக்குப் போகிறீர்களா?

விடியற்காலையில் புறப்பட வேண்டுமா? ராத்திரியில் தயிர் சாதம் பிசைந்து வைத்தால் மறுநாள் மதியம் சாப்பிடும் போது, வெயில் நேரத்தில் புளிப்பு சர்ரென்று உச்சி மண்டையைத் தாக்குமே!

ராத்திரியே சாதத்தை வடித்து விட்டீர்களா? நன்றாகப் பாலை ஊற்றி பிசைந்து விடுங்கள். பிசைந்த பின் தேவையான உப்பைப் போடுங்கள். பிறகு கால் ஸ்பூன் தயிரை விடுங்கள்.

மறுநாள் காலையிலோ, மதியத்திலோ சாப்பிட, புளிப்பில்லாத அருமையான தயிர் சாதம் ரெடி! —லட்சுமி நடராஜன்.

பிழை திருத்தம்:

சென்ற இதழ் ''ஸ்ரீமாதா''வில், பக்கம் 58, இரண்டாம் பத்தி மேற் பாராவில் ''டச்சைப பசேலென்றும் சியாம வர்ணம் வீசுவதால் மரகத மீனாக்ஷி'' எனக் காண்பது, ''பச்சைப் பசேலென்றும் சியாம வர்ணம் வீசுவதால் சியாமளா, மரகத மீனாக்ஷி'' என்றிருக்க வேண்டும். மூன்று வரி தள்ளி ''லலிதையின் சிருங்காரப்பாலையின் ஞானம்'' எனக் காண்பது, ''லலிதையின் சிருங்காரம், பாலையின் ஞானம்'' என்றிருக்க வேண்டும். 60ம் பக்கம் முதற் பத்தி ஆறாம் பாரா ஏழாம் வரியில் ''எதிரே'' என்பது ''எதிரியை'' என்றும், 11-ம் வரியில் ''காரண்டி'' என்பது ''கரண்டி'' என்றும் இருத்தல்வேண்டும். எட்டாம் பாரா 7, 8 வரிகளில் ''வாஹி யந்த்ர'', ''தாடகங்களை'' என்றிருப்பவற்றை ''வாராஹி யந்த்ர'' ''தாடங்கங்களை'' எனத் திருத்திக் கொள்ளவும்.


"வரும்போது சேஸ் வாங்கிட்டு வாங்க!"
இப்போது இல்லம் தோறும் இதே அன்புக் கட்டளை!
சக்திமிக்க மூலப் பொருட்கள் கொண்ட சேஸ் வாஷிங் பவர் சிறந்த வாஷிங் பவுடர். 'டாக்' நிறுவனத்தின் தனித் தொழில் நுட்பத்தில் தயாரானது.
● இனிய மணம் கொண்டது.
● கரங்களுக்கு மென்மையானது.
● அழுக்கை அகற்றி விரட்டும் திறன் வாய்ந்தது.
● பொங்கும் நுரைவளம் மிக்கது.
● சலவைக்கு நட்சத்திர ஒளி படைப்பது.
சேஸ்
வாஷிங் பவர்
இதன் சக்தியோ அதிகம். விலையோ குறைவு!
தயாரிப்பு: TAC தூத்துக்குடி
தூத்துக்குடி ஆல்கலி கெமிக்கல்ஸ் & ஃபெர்டிலைசர்ஸ் லிமிடெட்
553, அண்ணா சாலை, சென்னை 600 018.
சேஸ் மணக்குது... சலவை ஜொலிக்குது!
chase
WASHING POWER
DETERGENT
1 KG. NETT
WHEN PACKED
A product of TAC
MAXIMUM PRICE
ADWAVE/TAC/2647

சொல்ல விரும்புகிறோம்!



● பொதுவாக எங்களுக்கெல்லாம் முக்கியமாக அழகைத் தருவது கூந்தல்தான். நாங்கள் அந்த அழகான கூந்தலை இந்தக் கோடைக் காலத்தில் எப்படி யெல்லாம் பாதுகாக்க வேண்டும் என்பதை மிகவும் அழகான முறையில் விளக்கிக் காட்டியமைக்கு மிக்க நன்றி.
கும்பகோணம்-1 திருமதி பிரசன்னா ராஜன்

● மனைவி இருக்க இரண்டாம் மணமா என்ற பிரச்னையை ஆண் குலம் சிந்திக்க வேண்டும்.
சிதம்பரம்-1 ஜி. சித்ரா

● எம். எஸ். ஸி. படித்துவிட்டு கான் வெண்டில் வேலை பார்க்கும் ஆசிரியை சொன்ன வார்த்தைகள் கண்களில் நீரை வரவழைத்து விட்டது. ரிஜிஸ்டர்லே ஐநூத்தும் சொச்சம் கையெழுத்துப் போட்டுட்டு நூறு ரூபாய் வாங்கறப்ப படற வேதனையை நன்றாகவே உணர முடிந்தது. பெண்களின் முன்னேற்றம் என்று வாய் கிழியப் பேசுபவர்கள் இந்த மாதிரியான அநிதிகளுக்கு முதலில் முடிவு கட்டட்டும். அத்தியாவசியத் தேவைகளையும், மனத்தில் எதிர்கால்த்தைப் பற்றிய நம்பிக்கையையும் பூர்த்தி செய்யாத வரையில் 'பெண்கள் ஆண்களுக்கு நிகராக அனைத்துத் துறைகளிலும் முன்னேற வேண்டும்' போன்ற கோஷங்களுக்கு அர்த்தமே இல்லை.
சின்ன சேலம் கோ. பாபு

● இந்த மாத இதழில் இடம்பெற்ற சிறு கதைகள் இரண்டானாலும் இனிமையாக இந்த மாதம் முழுவதும் மனத்தில் தங்கும் இதமான கதைகளாக இருந்தன.
எம். ஏ. பாஷா சின்ன சேலம்-1

● 'சில பிரச்னைகள் சில வார்த்தைகள்' கட்டுரை உள்ளத்தைத் தொட்டது. 'மனமெனும் விளக்கு எப்போதும் ஒளிவீசட்டும். அப்போது எந்த இருட்டுக்கும் அது ஒளி தரும்'' என்ற கடைசி வரி நினைவுக்கு வரும்போதெல்லாம் மனசு உறுதிப்படுகிறது.
அ. அன்பழகன் அந்தணப்பேட்டை

● திருமதி மஞ்சுளா ரமேஷ் எழுதி வரும் 'சில பிரச்னைகள் சில வார்த்தைகள்' நல்லதொரு கருத்துச் செறிந்த, வாழ்க்கையில் கற்க வேண்டிய பாடங்களே.

ஆனாலும் எத்தனையோ பேர் மருமகளுக்கு வரும் சம்பளம் எவ்வளவு என்றே தெரியாதவர்களும் உண்டு. எல்லாருமே சம்பளக் கவரைக் கொடுத்துவிட்டு பஸ் சார்ஜுக்கு நிற்பதில்லை.

இனி இம்மாதிரி ஒரு பக்கச் செய்திகளையே முழுவதும் நம்பி வெளியிடாதீர்கள்.
பாமா சென்னை-24

● கடந்த இரண்டு மாதமாக 'மாதம் ஒன்றைக் கற்றுக் கொள்ளுங்கள்' பகுதி வராதது ஏமாற்றமாய் இருந்தது. ஆனால் இந்த இதழில் வெளியான பாட்டிலில் ஆனை குத்து விளக்கு மூலம் என் ஆசை நிறைவேறி, எங்கள் வீட்டில் இது போன்ற விளக்கு தயாராகி விட்டது. எனவே இது போன்ற எளிய முறைகளைத் தொடர்ந்து வெளியிடுமாறு கேட்டுக் கொள்கிறேன்.
பாலா ராஜேந்திரன் சென்னை-12

● கோடைக்காலத்தில்... என்ற தங்களது யோசனைகளுக்கு 98 மார்க்! படிப்பதற்கே குளிர்ச்சியாக இருந்தது. தொக்கு வகைகளைப் படித்தவுடன் நாக்கில் சப்புக் கொட்டிக் கொள்ள நேர்ந்தது!
எல். கிரிதரன் விருத்தாசலம்

● ஆடு மாடுகளுக்கு வேண்டுமானால் செயற்கைக் கருத்தரித்தல் முறை பயன்படலாம். ஆறறிவு படைத்த மனித இனம் இதனை ஏற்காது. அதிலும்ச் தமிழ் சமுதாயப் பெண்கள் முற்றிலும் வெறுப்பார்கள் என்ற உண்மையை அப்பட்டமாகச் சித்திரித்துள்ளது சியாமளாவின் குலக்கொழுந்து கதை.
அ. சம்பத் தஞ்சாவூர்

● குழந்தைக்கும் 'மன நோய்' வருமா என்ற உண்மைக் கதை குழந்தைகளை எப்படி வளர்க்க வேண்டும் என்பதையும், குழந்தைகளிடம் எப்படிப் பழக வேண்டும் என்பதையும் நன்கு உணர்த்தியது.
ஆர். அமுதா வடுகவிருட்சியூர்

கல்லானாலும் கணவனா?

'திருமணம் ஆயிரம் காலத்துப் பயிர்.' என்பது நம்முடைய இந்தியப் பண்பாடு. 'கல்லானாலும் கணவன், புல்லானாலும் புருஷன்' என்று தன்னை மணந்தவன் எத்தனைக் கொடுமைகள் செய்தாலும் அவனை விட்டுப் பிரிய மாட்டார்கள். இது சமூக, பொருளாதார ரீதியாக அடிமையாக இருந்த கால நினைப்பு.

இப்போது பெண்கள் படிக்க ஆரம்பித்து விட்டார்கள். அவர்களுக்கென்று சுய சிந்தனை, தெளிவான அறிவு, லட்சிய மனப் பான்மை இவைகள் வளர்ந்து விட்டன. 'நாங்களும் மனிதர்கள்தான்' என்ற விழிப் புணர்ச்சி ஏற்பட்டு விட்டது. இந்த நிலைமையில் தான் ஆண்களின் யதேச்சதி காரம் எதிர்க்கப்பட்டது. 'தவறு செய்பவன் கணவனேயானாலும் தட்டிக் கேட்போம்' என்றார்கள்.

மேலை நாட்டு நாகரிகமும், அன்னியர் ஆட்சியும் கலந்ததால் சிந்தனைப் போக்கு மாறியது. 'இல்லறக் கொடுமை'களுக்குப் பணிந்து போகாமல் எல்லை மீறும்போது திருமண முறிவை ஏற்படுத்திக் கொள்வது என்றானது. எனவே இந்தியச் சட்டங்களை வகுக்கும் போது 'விவாகரத்து' எனும் பிரிவும் சேர்ந்தது.

என்னுடன் வாழவேண்டும்!

நாகரீகமும், சிந்தனைகளும் மாறினாலும் 'திருமணம்' என்று வரும்போது, கூடிய வரை அதை முறிக்காமல் இருப்பதே நல்லது என்பதால் விவாகரத்தை அத்தனை எளிதாக வைக்கவில்லை நமது 'இந்து திருமணச் சட்டம்'. பல நிபந்தனைகளை விதிக்கிறது. தம்பதிகள் கூடி வாழ்வதற்குப் பல சந்தர்ப்பங்களைத் தருகின்றது; கண வனும், மனைவியும் சேர்ந்து வாழவே முடி யாது எனும் கட்டம் வரும்போதுதான் விவாகரத்து தருகிறது.

திருமணம் புரிந்து கொண்டவுடனேயே கணவனுடன் வாழ மனைவிக்கும், மனைவி யுடன் வாழக் கணவனுக்கும் உரிமை ஏற்பட்டு விடுகிறது. இது அவர்களுடைய அடிப்படை உரிமைகளில் (Conjugal Right) ஒன்றாகவே கருதப்படுகிறது. ஒருவர் மற்றவரைப் பிரிய நேர்ந்தால் நீதிமன்றத்தில் வழக்கே போடலாம்.

'என் மனைவி என்னுடன் வந்து வாழ வேண்டும்' என்று கணவரோ, 'என் கணவன் என்னுடன் வந்து வாழ வேண்டும்' என்று மனைவியோ வழக்குத் தொடரலாம்.

என்று சட்டத்தில் கூறப்பட்டுள்ளது.

எப்படியேனும் தம்பதியர் கூடி வாழ வேண்டும் எனும் போது தான் இந்த நிலைமை ஏற்படுகிறது. ஆனால் இன்றைய பெண்கள், 'அவருக்கே விருப்பமில்லையெனில் நான் ஏன் வற்புறுத்த வேண்டும்' என சுயகௌரவம் கொள்கிறார்கள். விருப்பமில் லாத கணவனை (அ) விருப்பமில்லாத மனைவியை விட்டுப் பிரிந்து விடுவது என முடிவு கட்டி விடுகிறார்கள்.

கொடுமை என்றால் என்ன?

இப்படிப்பட்ட நிலையில் தான் தம்பதியர் ஒருவரை விட்டு ஒருவர் சட்டரீதியாக பிரிந்திருத்தல் (Judicial Seperation) என்னும் நிலைமை ஏற்படுகிறது. இதை



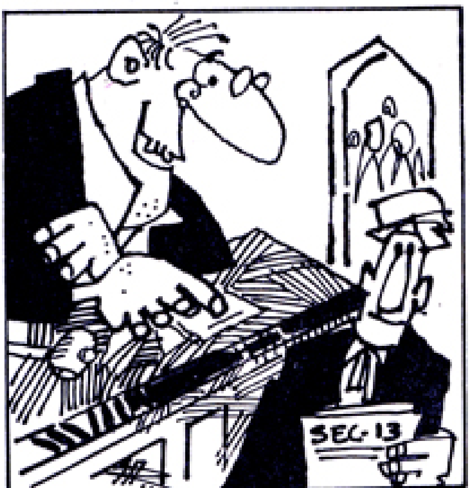
எந்தெந்த நிலையில் நீதிமன்றங்கள் அனு மதிக்கின்றன எனப் பார்க்கலாம்.

1. கணவன் (அ) மனைவி தன்னைத் தவிர வேறு யாருடனோ உடலுறவு கொள்ளும் போது.

2. கணவன் (அ) மனைவி கொடுமைப் படுத்தும் போது—

(இந்தக் கொடுமைப் படுத்துதல் எனும் சொல்லிற்குச் சட்டரீதியாக விளக்கம் பார்த்தோமானால் நீண்டு போகும். பல பெண்களோ அல்லது பெண்ணின் பெற்றோர்களோ இப்படிப்பட்ட கடிதங்களை அடிக்கடி எழுதுகிறார்கள். 'என் பெண்ணை இப்படியெல்லாம் கொடுமைப்படுத்துகின்றார்கள்; இதற்கு என்ன செய்வது' என ஏராளமான கடிதங்கள் வருகின்றன.

இவை அனைத்தும் பெரும்பாலும் உடல் ரீதியாகக் கொடுமைப்படுத்துதலைப் பற்றியே கூறுகின்றன. ஆனால் சட்டம் இன்னும் விரிவாகவே இந்தக் 'கொடுமைப்படுத்துதலைக்' கூறுகிறது. உடல், மன, சட்டரீதியாக என மூன்று வகைகளாகப் பிரித்துக் கூறுகின்றது. இப்படிப்பட்ட வழக்குகள் பல உச்ச நீதிமன்றத்திற்கு வந்திருக்கின்றன இவற்றைப் பற்றி விரிவாகவே பார்க்கலாம்.)



3. கணவனோ, அல்லது மனைவியோ திருமண வயதை எட்டாமல் இருப்பது.

4. தம்பதியரில் எவரேனும் ஒருவர் மதம் மாறிச் செல்லும்போது —

5. கணவன் சந்நியாசியாகப் போகும் போது—

6. இருவரில் யாரேனும் ஒருவர் தீராத வியாதியால் அல்லது சித்தப் பிரமையால் பாதிக்கப்படும்போது—

இக்காரணங்களில் ஏதேனும் ஒன்றை நிரூபிப்பார்களேயானால் தம்பதிகள் பிரிந்து வாழச் சட்டம் அனுமதிக்கிறது.

இந்தப் பிரிந்து வாழ்தலுக்கும் விவாகரத்திற்கும் என்ன வித்தியாசம்?

பிரிந்து வாழ்வது என்பது ஒரு வருட காலத்தைக் குறிக்கும். பிரிந்து வாழும் தம்பதியர் மீண்டும் சேர்ந்து வாழலாம். இது சட்டப்படி செல்லுபடியானதே. ஆனால் விவாகரத்துப் பெற்று விட்டால் அவர்கள் கணவன் மனைவி என்றே சொல்லப்பட மாட்டார்கள். திருமணம் முறிந்தது முறிந்ததுதான். அவர்கள் மீண்டும் சேர வேண்டுமானால் மீண்டும் திருமணம் செய்து கொண்டால் தான் சட்டப்படி அந்தத் திருமணம் செல்லுபடியாகும்.

விவாகரத்திற்கு என்ன நிபந்தனைகள்?

கூடியவரை விவாகரத்தைத் தவிர்க்கத் தான் எந்த நீதிமன்றமும் முயற்சி செய்யும். எனினும் இவர்கள் சேர்ந்து வாழவே வாய்ப்பில்லை என்னும் நிலையில் விவாகரத்து அனுமதிக்கப்படுகிறது.

'தனியே பிரிந்து வாழ்வதற்கு என்னென்ன நிபந்தனைகள் கூறப்பட்டதோ அத்தனையும் இதற்கும் பொருந்தும். இவற்றில் ஒன்றை நிரூபித்தும் விவாகரத்து கோரலாம். இது தவிரவும் ஒரு வருடத்திற்குத் தனியாகப் பிரிந்து வாழ்ந்த பிறகும் கூட இவர்களிடையே இணக்கம் ஏற்படவில்லையென்றால் அதையே காரணமாகக் காட்டியும் விவாகரத்து பெறலாம்.

1976–ம் ஆண்டுச் சட்டத் திருத்தத்திற்குப் பிறகு விவாகரத்திற்கான நிபந்தனைகள் ஓரளவு தளர்த்தப்பட்டுள்ளன. கணவன் – மனைவி இருவருமே தாங்கள் பரஸ்பரம் சேர்ந்து வாழ முடியாது என உறுதியாகக் கூறினால் ஒரு வருடப் பிரிவிற்குப் பிறகு காரணம் கூறாமலேயே விவாகரத்தைப் பெறலாம்.

கணவன் சந்நியாசியானால்?

எனினும் விவாகரத்துக் கோரும் தம்பதியருக்கு அதை மறுத்து, ஒரு வருடம் பிரிந்திருந்து வாழ்ந்து பாருங்கள் என்று சொல்லவும் கோர்ட்டிற்கு உரிமை இருக்கிறது. அது மூன்று சமயங்களில் மட்டுமே மறுக்க முடியாமல் போகும்.

1. கணவன் சந்நியாசியாகப் போய்விட்டால்—

2. யாரேனும் ஒருவர் மதம் மாறிவிட்டால்—

3. ஏழாண்டுகளுக்கு மேல் அவரைப்பற்றி தகவல் எதுவும் தெரியாமல் இருந்தால்—

இந்தச் சமயங்களில் கோர்ட் விவாகரத்து மனுவைப் பரிசீலிக்கலாம்.

விவாகரத்தைப் பற்றியும் பல கற்பனைகள் நம்மிடையே உண்டு. பத்திரிகைக் கதைகளிலும், திரைப்படங்களிலும் கதாநாயகனுக்கோ, நாயகிக்கோ எளிதில் விவாகரத்து கிடைத்துவிடும். ஆனால் உண்மையான நீதிமன்றங்களில் விவாகரத்து பெறுவது தகுந்த காரணமில்லாமல் அத்தனை எளிதல்ல.

தத்தெடுக்கும் போது —

திருமணம் முடிந்து ஒரு வருடத்திற்குள்ளாக விவாகரத்து மனுவே போடக் முடியாது. ஒரு வருடத்திற்குப் பிறகே நீதிமன்றங்களில் வழக்குத் தொடர்வது பற்றிச் சிந்திக்க முடியும்.

மாதர் சங்கங்கள், பெண்கள் அமைப்புக்களுக்கு ..

இப்படிப்பட்ட பிரச்னைகள் பலவாறாக எழுவதை வைத்தே நம்முடைய பாராளுமன்றத்திலும் விவாதங்கள் எழுப்பப்படுகின்றன. குடும்ப நீதிமன்றங்களை ஏற்படுத்தித் திருமண உறவுகளால் ஏற்படும் பாதகங்களை விசாரிக்க வேண்டும் என்னும் தீர்மானங்களும் வந்து கொண்டிருக்கின்றன. அப்படிப்பட்ட குடும்பக் கோர்ட்டுகள் அமைத்தால், அங்கும் இது 'எங்கள் மத சம்பந்தப்பட்டது, பழக்க வழக்கத்திற்குட்பட்டது' என்பன போன்ற நழுவல்கள் ஏற்பட்டு விடுமோ எனும் சர்ச்சைகளும் எழுகின்றன.

இப்படிப்பட்ட செய்திகளைப் பற்றி நம்முடைய பெண்கள் அமைப்புகள் விவாதிக்க வேண்டும். சமீபத்தில் திருச்சியில் நடந்த அகில இந்தியப் பெண்கள் மாநாட்டிற்கு வந்திருந்த சீன, ரஷ்ய, யுகோஸ்லாவிய, பெண்களிடம் இதைப் பற்றிப் பேசினோம். அவர்கள் கூறிய ஒரு செய்தியைப் பற்றியும் நாம் சிந்திக்கலாம்.

கணவன் — மனைவியிடையே கருத்து வேறுபாடுகள், சச்சரவுகள் இருந்தாலும், அவை பெரும்பாலும் வேலைக்குப் போகும் பெண்களிடையே தான் வெளிப்படையாகத் தெரிகிறது-தவிரவும் பெண்களை வீட்டிலுள்ளோரை விட, வேலை செய்யும் சக தோழியர்களே சரியாகப் புரிந்து கொள்கின்றனராம். எனவே வேலை செய்யும் இடங்களிலே குடும்பப் பிரச்னைகளுக்கு தீர்வு காண ஒரு குழு அமைக்கப்படுகிறதாம்.

இந்தக் குழுக்கள் பெண்களின் குடும்பப் பிரச்னைகளை ஆராய்கிறது. விவாகரத்தால் வாழ்க்கையில் பின்னர் ஏற்படும் கஷ்ட நஷ்டங்களை விளக்குகிறதாம். கூடிய வரை பிரச்னைகள் சுமுகமாகவே தீர்க்கப்படுகிறதாம். இவர்கள் உணர்ச்சி வசப்பட்டு எந்த வொரு முடிவையும் எடுத்து விடாமல் பார்த்துக் கொள்கிறதாம்.

இதைப்போன்ற அமைப்புக்களை நம்முடைய நாட்டிலும் ஏற்படுத்தலாமே!

1955 இந்து திருமணச் சட்டம்—

செக்ஷன் — 5 — திருமணத்திற்கான நிபந்தனைகள்.

செக்ஷன் — 7 — திருமணச் சடங்குகள்,

செக்ஷன் — 8 — திருமணப் பதிவுகள்

செக்ஷன் — 9 — மணவாழ்க்கைக்குத் திரும்பக் கோரும் உரிமை,

செக்ஷன் — 10 — சட்டப்படி தனித்துவாழ உரிமை,

செக்ஷன் — 11 — செல்லுபடியாகாத திருமணங்கள்,

செக்ஷன் — 12 — தம்பதியரில் ஒருவர் திருமணத்தைச் செல்லுபடி ஆக்காமல்செய்தல்

செக்ஷன் — 13 — விவாகரத்து.

13 -ஏ, 13—பி — விவாகரத்தில் சில திருத்தங்கள்.

செக்ஷன் — 14 — ஓராண்டிற்குப் பிறகே விவாகரத்தைப் பற்றி மனுபோடுதல்.
என இவற்றை விவரிக்கின்றன.

ஆர்வமுள்ளவர்கள் விரிவாகப் படித்துத் தெரிந்துகொள்ளலாம்

பதிக்கில் புதிய அணுகுமுறை!

பதிக்கலை தற்போது ஓவியர்கள், மாணவிகள், குடும்பப் பெண்களிடம் மிகவும் பிரபலம் அடைந்து வருகிறது. ஆனால், வெறும் கைத்தொழிலாக இருந்ததைக் கண்டுபிடித்து ஓவியக் கலையாக அதற்குப் புத்துயிர் கொடுத்த பெருமை கவி அரசர் ரவீந்திர நாத் தாகூரையே சாரும். சாந்திநிகேதனிலிருந்து புதுமைப்படுத்தப் பட்ட இந்தக் கலை தற்போது நமது நாட்டி லிருந்து உலகெங்கிலும் பரவியிருக்கிறது.

தேவையான சாமான்கள்: பேரபின் மெழுகு தேன் மெழுகு, வஜ்ரம், சாஃப்ட் சோப் அல்லது டி.ரெட் எண்ணெய், சாயம் தோய்க்கக் கையுறை, மெழுகை உருக்க அலுமினிய கிண்ணங்கள், ஓவியம் வரைய மெல்லியதும் தடித்ததுமான பிரஷ்கள், எம்ப்ராய்டரி ப்ரேம் (இருப்பதிலேயே பெரிய அளவும் சில சிறியதும்) சாயம் தயாரிக்க இரண்டு பெரிய பிளாஸ்டிக் டப், சாயப் பொடிகளை காற்றுப் புகா வண்ணம் மூடி வைக்க பாட்டில்கள், வெள்ளைநிறத் துணி. அதிக பொறுமையும் விடாமுயற்சியும் இந்தக் கலைக்குத் தேவையானவை. இந்த ஓவியங்களை வெள்ளை நிற காம்பிரிக், பட்டு (ப்யூர் சில்க்) அல்லது வாயில் துணிகளில் தான் செய்ய முடியும். சிந்தடிக் துணிகளில் வராது.

துணியைத் தயாரிக்கும் விதம்: ஓவியம் வரைய ஆரம்பிக்குமுன் வேண்டிய அளவு சோப்புப் பொடி 2 டீஸ்பூன் போட்டு நன்றாகக் கொதிக்கவைத்து அதில் வெள்ளைத் துணியை 12 மணி நேரம் ஊற வைக்கவும். பிறகு எல்லா ஸ்டார்ச்சும் போகும் வரை துணியை நன்றாகக் கசக்கி குளிர்ந்த நீரில் அலசி உலர்த்தி எடுத்து மடிப்பு இல்லாமல் இஸ்திரி போட்டுக் கொண்டால் ஓவியம் செய்யத் துணி தயார். பிறகு நமக்குப் பிடித்த டிசைனை கார்பன் கொண்டோ அல்லது வைட் எஃபக்ட் மூலமோ ட்ரேஸ் செய்து கொள்ள வேண்டும். வரையப்பட்ட டிசைனில் எந்த எந்த பகுதியில் எந்த எந்த கலர் வேண்டும் என்று முன்கூட்டியே முடிவு செய்து கொள்ள வேண்டும்.

மெழுகின் அளவுகள்: முதலில் வெள்ளை நிறம் எந்த எந்தப் பகுதிகளில் ஓவியத்தில் தேவையோ அந்தப் பகுதிகளில் துணியில் பிரஷ் கொண்டு மெழுகை உருக்கி வரைந்து மூடிக் கொள்ள வேண்டும். எம்ப்ராய்டரி ப்ரேமில் துணியை நன்றாக இழுத்துப் பொருத்தினால் சூடான மெழுகு நன்றாகப் பின்பகுதி வரை செல்லும். படத்தின் முன் பக்கம் ஒரு தடவை; பின்பக்கம் வழியாக இரண்டு தடவை என்று உருகிய மெழுகு கொண்டு ப்ரஷ் செய்ய வேண்டும்.

70% தேன்மெழுகு, 30% பேரபின், சிறிதே வஜ்ரம் போட்டு ஸ்டவ்வில் அலு மினியக் கிண்ணத்தில் காய்ச்சிக் கொண் டால் முகம் கைகால்களில் மெழுகில் விரிசல் இல்லாமல் வரும் (இது முகம் கைகால் களுக்கு.) 50%தேன் மெழுகு, 50%பேரபின் பின் சிறிதளவு வஜ்ரம் என்று இருந்தால் (உடைகளில் இப்படி இருக்க வேண்டும்.) சிறிதளவு பரவலான விரிசல் கொண்டு வர லாம். இதுவே 70% பேரபின் 30% தேன் மெழுகு. கொஞ்சம் வஜ்ரம் என்றால் மிக அதிக கிராக்ஸ் கொண்டு வரலாம். பதிக் கலையின் அழகே இயற்கையாக ஏற்படும் இந்த விரிசல்களில் தான் இருப்பதால் இதை எங்கு தவிர்க்க வேண்டும் (கை, கால்,முகம்) எங்கெங்கு கொண்டு வர வேண்டும் என்று முடிவு செய்து, அதன்படி கொண்டுவரத் தெரிவது அவசியம்.

மெழுகின் சரியான உருகுநிலை: முதலில் கிண் ணத்தில் வேண்டிய அளவு பேரபின்போட்டு ஸ்டவ்வில் உருக்கிப் பிறகு தேன் மெழுகை உருக்கி பிறகு சிறிதளவு வஜ்ரத்தை பொடி செய்து போட்டு உருக்கிக் கொள்ள வேண் டும். மெழுகை அதிக அளவு உருக்கினால் படத்தில் கறுப்புப் புள்ளிகள் விழுந்துவிடும். குறைந்தபதம் இருந்தால் துணியில் பால் வண்ணத்தில் மெழுகு இருக்கும். இதுசாயம் தோய்க்கும் போதே உதிர்ந்து விழுந்து விடும். எனவே சரியான பதம் பார்த்து உருக்கி வரையவும். சரியான பதம் கண் ணாடி போல் பின்பக்கம் வரை நன்றாக ஊடுருவிக் கொண்டு செல்லும்.

சாயம் தயாரிக்கச் சரியான வழிமுறைகள் : மெழுகில் வரைந்த ஓவியத்தை ஒவ்வொரு கலராக லைட்கலரிலிருந்து ஆரம்பித்து கருப்பு வர்ணம் வரை சாயம் தோய்த்துக்கொண்டே போக வேண்டும். அந்த அந்த நிறத்தை மேலே கூறிய வண்ணம் மெழுகை உருக்கி வரைந்து பத்திரப்படுத்திக் கொள்ளவும். சாயம் தோய்க்குமுன் ஓவியத்தை அரை மணி நேரம் குளிர்ந்த தண்ணீரில் ஒரு பக் கெட்டில் ஊற வைக்க வேண்டும். இல்லா விட்டால் சாயம் பரவலாக வராது. முதல் ...ப்பில் இதற்குத் தேவையான கெமிகல்

பௌடர் கலவை (காஸ்டிக் சோடா, டி.எரெட் எண்ணெய், ரசாயனப் பொடி) இரண்டாவது டப்பில் சாயப்பொடி கலவை என்று ஓவியத்தை தோய்க்கத் தேவையான அளவு தண்ணீரில் கரைக்க வேண்டும். கரைக்கும் சாயத்தை மெல்லிய நனைந்த துணி வழியே டப்பிற்குள் ஊற்றினல் சாயம் கட்டி கரைசல் இல்லாமல் தெளிவாகும்.

ஓவியத்தை சாயத்தில் தோய்த்தல்:
கையுறைகளை அணிந்து கொண்டு நனைத்த ஓவியத்தைத் தண்ணீர்த் துளிகளை தூக்கிப் பிடித்து அகற்றி விட்டு 3—5 நிமிடங்கள் நெ. 1 டப்பில் ரசாயன குழம்பில் நன்ருக நினைத்துத் தோய்க்கவும். பிறகு சாயப்பொடி கலவை நெ. 2 டப்பில் 3—5 நிமிடங்கள் தோய்க்கவும். இவ்விதம் இரண்டு முறை செய்து மூன்ருவது தடவை 5—7 நிமிடங்கள் இரண்டு டப்பிலும் ஓவியத்தை தோய்க்கவும். இரண்டாவது கலவையை நன்ருக அடிக்கடிக் கலக்கி விட வேண்டும். இவ்விதம் மூன்றுமுறை செய்வதால் கலர் தோய நேரம் கிடைப்பதுடன் கலரும் பளபளப்பாக வரும். கலர் தோய்த்து முடித்ததும் ஓடும் தண்ணீரில் ஒரு தடவை ஓவியத்தை அலம்பி பிறகு நிழலில் காய வைப்பதில் தான் சாயம் கெட்டிப்படுகிறது. எனவே இதையும் சாயம் தோய்ப்பதின் செய்முறையில் ஒரு பகுதியாகச் செய்ய வேண்டும்.

மெழுகைத் திரும்பவும் படத்திலிருந்து எடுத்தல்:
இவ்விதம் செய்து முடித்த ஓவியத்தை, கொதிக்கும் தண்ணீரில் சோப் பொடி, கொஞ்சம் உப்புப் போட்டுநன்ருகக் கசக்கி மெழுகை எடுக்கவேண்டும். இவ்விதம் இரண்டு மூன்று முறை வாயகன்ற பாத்திரத்தில் தண்ணீரைக் கொதிக்க விட்டு ஓவியத்தைப் போட்டுக் கசக்கி—பூரா மெழுகும் போகும் வரை அலசவும். பிறகு குளிர்ந்த நீரில் ஓவியத்தைச் சுத்தம் செய்து நிழலில் காய வைத்து இஸ்திரி செய்தால் உங்கள் பதிக் ஓவியம் தயார். (தண்ணீர் கொதிக்க ஆரம்பிக்குமுன் பச்சைத் தண்ணீரில் ஒரு பொழுதும் ஓவியத்தைப் போடக் கூடாது.)

பதிக் பெயிண்ட் நிறங்கள்: நாப்தலின், ப்ரன்தால், இன்டிகோ என்ற மூன்று வகையான நிறங்கள் தேவையான ரசாயனப்பொடிகள், செய்முறைக்கான குறிப்புக்களுடன் இதற்கான கடைகளில் கிடைக்கும். மேலே எழுதிய செய்முறை நாப்தலின் கலருக்கானது. இன்டிகோ கலர் வேறுமுறையில் செய்ய வேண்டும். சிகப்பு, கறுப்பு நிறங்கள் பதிக்கில் அதிக பளபளப்பான நிறங்கள்.

இவ்விதம் பதிக்கலையின் மூலம் குஷன் உறைகள், சித்திரங்கள், ஆடைகள், புடவைகள் டிசைன் என்று பலவும் செய்யலாம். சாயம் கெட்டியானதாதலால் பல வருடங்கள் உபயோகிக்கலாம். இதை மாணவியர் கற்கும் போது எல்லா ஓவியங்களுக்கும் சாயத்தை அதிக அளவு ஒருமிக்க தயாரித்து எல்லா படங்களையும் ஒன்ருகத் தோய்த்து விடுகிருர்கள். ஒரு சமயத்தில் ஒரு ஓவியமே கலரில் தோய்க்க வேண்டும்.

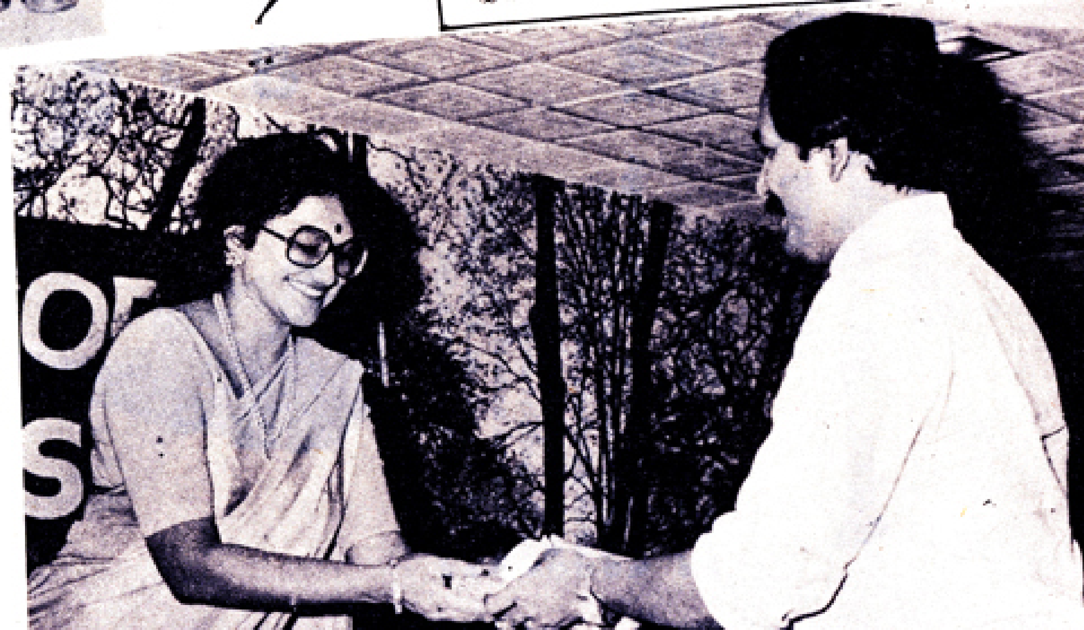
—மாதங்கி சுந்தரராஜன்



மாநில அளவிலான பெண்களுக்கான வாலிபால் போட்டி சமீபத்தில் சென்னையில் நடந்தது. போட்டியில் வென்ற தென்னக ரயில்வே அணிக்கு திரு ெ. ஆர். ராதாகிருஷ்ணன் பரிசளித்தார்.

கோவை நகரத்து Jaycees சமூக அமைப்பு எழுத்தாளர் உஷா சுப்பிரமணியனுக்கு சென்ற ஆண்டுக்கான outstanding young persons award வழங்கினர். தத்தம் துறையில் சிறந்து விளங்குவதுடன், சமுதாய மேம்பாட்டுக்கும் உழைப்பவருக்கு ஆண்டுதோறும் இவ்விருது வழங்கப் படுகிறது. ஒரு எழுத்தாளருக்கு இது அளிக்கப்படுவது இதுவே முதல் முறையாகும்.

Photo NEWS







சிதம்பரம் நடராஜர் கோவில் முன்பாக எல்லோரும் காணத்தகுந்த வகையில் இந்து இளைஞர் பேரவை இந்த வரதட்சிணை எதிர்ப்பு விளம்பரப் பலகையை வைத்துள்ளனர். இந்த அமைப்பில் உள்ள இளைஞர்கள் யாவரும் வரதட்சிணை வாங்கித் திருமணம் செய்வதில்லை என்ற கொள்கையைத் தங்கள் அடிப்படை கொள்கை என்று கூறினர்.

ஒரே நாட்டிய மேடையில் தாயும் மகளும்

கூடப் பிறந்த இரு சகோதரிகள் அல்லது வெவ்வேறு குடும்பங்களைச் சேர்ந்த பெண்கள் ஒன்று சேர்ந்து நாட்டியமாடுவது நடன உலகிற்குப் புதிதல்ல. ஆனால் தாயும் மகளும் ஒருங்கிணைந்து நாட்டியமாடுவது புதுமைதானே!

தாய் சாவித்திரி பாலசுப்பிரமணியமும், மகள் வந்தனாவும் ஒருங்கிணைந்து சிறப்பாக நாட்டியமாடினார்கள். இவர்களின் நிகழ்ச்சியில் ஆடிய உருப்படிகளில் சௌந்தர்ய லஹரி சுலோகத்திற்கும், "மோகமாகினேன் இந்த வேளையில்" என்ற வர்ணத்திற்கும் ஆடிய நடனம் மிகவும் சிறப்புற்று விளங்கியது.

கே. எஸ். ராமன்.



குழந்தை பிறந்த 6 மணி நேரத்திற்கு பின்பு, அது முதல் தடுப்பு ஆகாரம் பெறுகிறது. அதை ஊட்டுவது நீங்கள்தான்.



செய்தி மலர்

உலகத்திலேயே உயரமான இடம் எவரெஸ்ட் சிகரம். இமய மலையில் 29,000 அடி உயரத்தில் இருப்பது.

1953ம் ஆண்டில் முதன் முதலாக ஆஸ்திரேலியா மலை ஏறும் வீரர் எட்மண்ட் ஹில்லாரியும் அவரது வழிகாட்டியாக உடன் சென்ற நேபாளி ஷெர்பா டென்சிங் நார்கேயும் அதுவரை யாராலும் இயலாத சாதனையாக எவரெஸ்ட் உச்சியில் கால் வைத்து வெற்றிக் கொடி நாட்டினர்.

சென்ற மாதம் டென்சிங் நார்கேயின் பேத்தி ரீடா கோம்பு 28500 அடி வரை ஏறி, அதற்கு மேல் ஆக்ஸிஜன் சிலிண்டர் கோளாறினால் திரும்பிவந்து விட்டார். என்றாலும் உச்சிக்கு 258 அடி வரை சென்றது போற்றத் தக்க சாதனைதான். இவ்வளவு உயரம் ஏறிய முதல் இந்தியப் பெண்மணி இவர்தான்.



ஓர் இமாலய வெற்றி!

இவருடன் சென்ற இந்திய வீரர் பூதோர்ஜி பிராண வாயுக் கருவியே வேண்டாமென்று பிடிவாதமாக மேலே சென்று உச்சியில் கால் வைத்து இந்தியக் கொடியை நாட்டிவிட்டுத்தான் திரும்பினார்.

இதற்கு முன்பு 1965ல் இந்தியக் கோஷ்டி ஒன்று எவரெஸ்டை வெற்றி கண்டு வந்தது.

பஞ்சாப் கொலைகள்

தினம் ஒரு கொலை வீதம் அகாலி தீவிரவாதிகள் தமது ஆர்ப்பாட்டத்தை அமோகமாக நடத்தி வருகின்றனர். பிறகு கார்களைக் குறிவைத்துத் தாக்குவது என்று ஒரு ஹிட்லிஸ்ட் வைத்துக் கொண்டு செயல்பட்டு வருகின்றனராம். சீக்கியத் தலைவர்கள், பஞ்சாபி பத்திரிகை ஆசிரியர்கள், எம். பி.கள் மற்றும் பல முக்கிய புள்ளிகளை எதிர்பாராத சமயத்தில் கட்டுக் காவலையும் மீறிச் சுட்டு வீழ்த்திவிடுகின்றனர். அகாலி மாணவர் பிரிவைச் சார்ந்த



இளைஞர்களின் கைவரிசை இது என்று சொல்லப்படுகிறது. இவர்கள் தற்கொலைப் படையைச் சேர்ந்தவர்களாம். அகாலி கோரிக்கைகளுக்கு மத்திய அரசு பணியா விட்டால் தொடர்ந்து கொலைகள் செய்விப்பதாக சபதம் செய்திருக்கிறார்கள்.

பஞ்சாப், சண்டிகார் மற்றும் டில்லியிலுள்ள வி.ஐ.பி.க்கள் (Very Important Persons) வயிற்றில் நெருப்பைக் கட்டிக் கொண்டு பயந்து வாழ்ந்து கொண்டிருக்கிறார்கள்.

பஞ்சாப் பிரச்னையை இவ்வளவு தூரம் வளர விட்டு விட்டு ஒன்றும் செய்ய இயலாத நிலைமையில் இந்திரா காந்தி ஆட்சி இருப்பது பரிதாபத்துக்குரியது.

அகாலிகளோ பேச்சு வார்த்தைகள் நடத்தித் தீர்த்திருக்க வேண்டிய அரசியல் பிரச்னை இது. ஆனால் பஞ்சாபில் அகாலிகளிடையே பிளவை ஏற்படுத்தி அவர்களைப் பலவீனப்படுத்தி மக்களிடையே செல்வாக்கு இல்லாமல் செய்துவிட வேண்டும் என்பதை இந்திரா காங்கிரஸ் ஆட்சியின் கொள்கையாக இருந்து வந்திருக்கிறது.

அகாலிகளிடையே பிளவு ஏற்பட்டிருப்பது உண்மைதான். ஆனால் தீவிரவாதிகள் மிதவாதிகள் என்று இரண்டு பட்டு இப்போது தீவிரவாதிகளின் கை ஓங்கிவிட்டது.

மோசமாகி வரும் பிரச்சினைக்கு மத்திய அரசு வழிகாணத் தெரியாமல், ஜனாதிபதி ஆட்சி பிரகடனம், ராணுவ கெடுபிடி என்று நிலைமையை இன்னும் மோசமாக்கும் உத்திகளையே கடைப்பிடித்து வருகிறது. ஹிந்துக்களிலிருந்து சீக்கியரை வேறுபடுத்திக் காட்ட அரசியல் சட்டத்தின் 25வது ஷரத்து திருத்தப்பட வேண்டும் என்ற அகாலி கோரிக்கையை இந்திரா அரசு மறுத்து விட்டதால் அதற்கு ஒரு போராட்டமும் அரசியல் சட்ட எரிப்பும் நடந்து மிதவாதிகளான அகாலி தலைவர்கள் பலர் கைது செய்யப்பட்டனர். இரண்டு மாதம் ஜெயிலில் வைத்திருந்து சமீபத்தில் விடுதலை செய்தார்கள். அடுத்து இவர்களுடனேயேதான் பேச்சு வார்த்தை நடத்தி இந்தக் கோரிக்கையை விட்டுக் கொடுக்க வேண்டும். இதை முன்பே செய்திருக்கலாம்.

மீண்டும் மேனகாவின் வழக்கு!

விசேஷ திருமணச் சட்டத்தின் 21-ஏ பிரிவுப்படி மகன் இறந்தால் தாய்க்கும் அவன் சொத்தில் பங்கு உண்டு என்பது கீழ்க் கோர்ட்டின் தீர்ப்பு. இந்தச் சட்டப் பிரிவு இந்து திருமணங்களுக்கே பொருந்தும். சஞ்சய் காந்தி பார்ஸி தந்தைக்குப் பிறந்தவர். அவர் இந்துவல்ல என்று மேனகா எதிர் வழக்காடியிருக்கிறார். டில்லி நீதிபதி எப். எல். ஜெயின் சஞ்ஜுய் காந்தியின் தாயார் ஓர் இந்துவானதால் அவரும் இந்துதான் என்று தன் தீர்ப்பில் எடுத்துச் சொல்லியிருக்கிறார்.

-ரங்கஸ்ரீ

இம்மாத இல்லத்தரசி போட்டி

பொருள்: உளுத்தம்பருப்பு

முடிவு தேதி: 15-6-84

சமையல் கூப்பன்

.... என்ற தலைப்பில் சமையல் குறிப்பை இத்துடன் அனுப்பியுள்ளேன். இச் சமையல் குறிப்பு இதுவரை எந்தப் பத்திரிகையிலும், எந்தப் புத்தகத்திலும் வெளியானதல்ல என்று உறுதி கூறுகிறேன்.

கையொப்பம்

காந்தி கிராமம் தயாரிக்கும் தரமான வீட்டு மருந்துகள் மற்றும் டானிக்குகள்



வீட்டு மருந்துகள்

ஓமநீர் — அஜீரணத்தை முழுக்க குணப்படுத்துகிறது.

இஞ்சி மற்றும் எலுமிச்சை சிரப் — பசியைத் தூண்டுகிறது.

இஞ்சி முரபா – (ஜிஞ்சர் முரபா) (அதரக்) – ஜீரண சக்தியை அதிகரிக்கிறது.

பாவன ஜீரகம் – தலைச் சுற்றலை நிறுத்துகிறது. வாயு உபாதையை போக்குகிறது.

பாவன கடுக்காய் – ஜீரண அபிவிருத்திக்கும் மலச்சிக்கலைப் போக்கவும் பயன்படுகிறது.

ஆயுர்வேத பற்பொடி - தேர்ந்தெடுக்கப்பட்ட மூலிகைகளிலிருந்து தயாரிக்கப் படுகிறது. வலிமையான பற்கள், ஆரோக்கியமான ஈறுகளைத் தருகிறது. வாய் நாற்றத்தை போக்குகிறது.

நீலி பிருங்காதி தைலம் - (கூந்தல் எண்ணெய்) - இள நரையையும் முடி உதிர்வதையும் தடுக்கிறது.

ஆரோக்கிய டானிக்குகள்

குல்கந்து – சிறந்த மலமிளக்கி. புதிய ரோஜாப் பூக்கள், சர்க்கரை, தேன் ஆகியவை கலந்து கொண்டு தயாரிக்கப் படுகிறது. கர்ப்பிணிகளுக்குச் சிறந்தது.

அஸ்வகந்தா லேகியம்- இரத்த சோகையைத் தடுக்கிறது. ரத்தத்தை சுத்தி செய்கிறது. உடலைத் தேற்றுகிறது.

சௌபாக்கிய சுண்டி - சிறந்த ஜீரண மருந்து. பிரசவத்திற்குப் பின் பயன்படுத்த சிறந்தது.

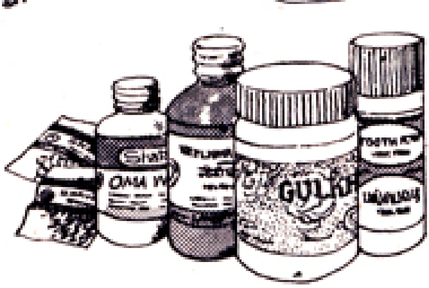
கருணை லேகியம் - மூலத்தை தடுக்கிறது.

தேத்தாங் கொட்டை லேகியம் – நோயால் பாதிக்கப் பட்டவர்கள் உடல் தேற சிறந்த டானிக்.

ரோஜாமொக்கு லேகியம் - இரைப்பை புண்ணை ஆற்றுகிறது.

கூஷ்மாண்ட் லேகியம் - பசியைத் தூண்டி ஜீரண சக்தியை அதிகரிக்கிறது பிரைமரி காம்ப்ளெக்ஸ் நோயைப் போக்கவும் பயன்படுகிறது.

சக்தி மால்ட் - மசாலா பொடிகளும் தயார் செய்யப்படுகின்றன.



காந்தி கிராமம் காந்தியின் லட்சியங்களின் வழியில் இயங்கி வருகிறது.

LSS

லெக்ஷ்மி சேவா சங்கம்
காந்தி கிராமம் 624 302
மதுரை மாவட்டம் (தமிழ்நாடு)

காந்தி கிராம பொருட்கள் காந்தி கிராம் ஷோரூம்கள், (காந்தி கிராம், மதுரை, திண்டுக்கல், பழநி, திருநெல்வேலி, பள்ளபட்டி, அம்பாசமுத்திரம், கல்லிடைக் குறிச்சி, விக்கிரமசிங்கபுரம்) காதி கிராமோத்யோக் பவன்கள், சர்வோதய சங்கங்கள், பிரபல மருந்து கடைகளிலும் கிடைக்கும்.

mas(s) 8325 TAM

மணமகள் தேவை

பருவத ராஜகுலம் நாட்டார் வகுப்பைச் சேர்ந்த 27 வயது, சொந்த வியாபாரம் செய்யும் மணமகனுக்கு அதே வகுப்பைச் சேர்ந்த நல்ல வசதி, நல்ல அழகு, படிப்பு, எஸ். எஸ். எல். சி., அல்லது பி. யூ. சி. க்கு மேல் படித்த மணமகள் தேவை. போட்டோவுடன் தொடர்பு கொள்ளவும். பெட்டி எண்: 1355.

வயது 32, படிப்பு, எஸ். எஸ். எல். ஸி. உயரம் 5.3 சிகப்பு நிறமும் வசதியும் உடைய ஆர்ய வைசிய மணமகனுக்கு அதே ஆர்ய வைசிய இனத்தில் நற்குணமுள்ள மிகவும் அழகான சிகப்பு நிறமும் படிப்பும் வயது குறைவாகவும் உள்ள மணமகள் தேவை. ஜாதகம் உள்ளவர்களும் விண்ணப்பிக்கலாம். போட்டோ அனுப்பினாலும் நல்லது. பெட்டி எண்: 1356.

நட்சத்திரம் சுவாதி, வயது 29, 173 செ.மீ. உயரம் உள்ள கோவையில் ஜவுளி வியாபாரத்தில் மாதம் ரூ. 2000 வருமானம் உள்ள முதலியார் வகுப்பைச் சேர்ந்த பையனுக்கு, படித்த அல்லது வேலை பார்க்கும் மணமகள் தேவை, பிள்ளை வகுப்பினரும் விண்ணப்பிக்கலாம். பெட்டி எண்: 1357.

சைவ வேளாளர், வயது 36, பட்டதாரி, மத்திய அரசு நிறுவனம், சம்பளம் ரூ. 2170/– வரனுக்கு சிவந்த மேனியும் வேலையிலுள்ள பட்டதாரிப் பெண் தேவை. விதவைகளும், விவாகரத்துப் பெற்றவர்களும் விண்ணப்பிக்கலாம். பெட்டி எண்: 1358.

Alliance invited fom graduate working girl from respectable family for palghat Iyer Commerce graduate boy of 30, working at Abudhabi. Koundinya - Vadama - Chadayam without Dosham - 5.2". Write details with horoscope to Box No: 1359.

அரசு கல்லூரிப் பேராசிரியர் பணியில் மாதம் ரூ. 1500/– ஊதியம் பெறும் தாரத்தை இழந்த மூன்று குழந்தைகளோடு உள்ள இந்து வன்னியர் 42 வயது மணமகனுக்கு மணமாகாத பெண் தேவை. குழந்தைகள் இருப்பதைப் பொருட்படுத்தாமல் ஏற்றுக் கொள்வாராயின் நல்ல வாழ்வை அமைத்துக் கொள்ளலாம். சாதி தடையில்லை. பெட்டி எண்: 1360.

வடமாள், ஆத்ரேய கோத்திரம் தனியார் கம்பெனியில் டைப்பிஸ்டாக வேலை பார்க்கும் 36 வயதுடைய எஸ். எஸ். எல். சி. படித்த பையனுக்கு 27 வயதுக்குள் இருக்கும் அழகான எஸ். எஸ். எல். சி. பாஸ் செய்த ஐயர் பெண் தேவை. பையனுடைய மாத வருமானம் தற்போது ரூபாய் 600/–ம் சில மாதங்களில் 1000/–ம் வரும். ஜாதகம் இல்லை மனப்பொருத்தம். பெட்டி எண்: 1361.

வெளிநாட்டு இந்திய தூதரகத்தில் பணிபுரியும் 27 வயது சோழிய வெள்ளாள வகுப்பைச் சேர்ந்த டிப்ளமட்டுக்கு கண்ணியமான வசதிமிக்க குடும்பத்தைச் சேர்ந்த மிகவும் வசீகரமான மணமகள் தேவை. வெளிநாடுகளும், புது டில்லியுமே நிரந்தர வாசம். முழு விபரங்களுடன் எழுதவும். பெட்டி எண்: 1362.

இந்து வயது 36 உயரம் 148 செ. மீ. மெட்ரிகுலேஷன் சொந்த வியாபாரம். மாதம் ரூ. 4000/–க்கும் மேல் ஈட்டும் கோயம்புத்தூரில் வசிக்கும் வரனுக்கும், கூட அவரது சகோதரர் வயது 34 – உயரம் 160 செ. மீ. மெட்ரிகுலேஷன்– வியாபாரம் – மாதம் ரூ. 4000/–க்கும் மேல் இந்த இரு வரன்களுக்கும் குடும்பப்பாங்கான அழகுள்ள வேலையில் இல்லாத மணமகள்கள் தேவை. ஜாதி பேதமில்லை. பெட்டி எண்: 1363.

கௌசிக கோத்திரம், வடமாள் கேட்டை, எஸ். எஸ். எல். சி., தந்தை இல்லாத பொறுப்பினால், சகோதரிகளின் திருமணம் தொடர்பாக 45 வயது அடைந்த கோவையில் சுயமாக எலக்டிரிகல் வேலை செய்து மாத வருமானம் ரூ. 400/– உடைய வரனுக்கு படித்த, வேலைக்குப் போகும் பெண் தேவை. குடும்ப, விவரம், ஜாதகத்துடன் அனுப்பவும். பெட்டி எண்: 1364.

மாநில அரசில் வேலை, மாதச் சம்பளம் ரூ. 720. வயது 30, நட்சத்திரம் சித்திரை. பி. ஏ. படித்துள்ள இந்து இளைஞருக்கு நன்கு படித்துள்ள அழகும், பண்பும் நிறைந்த குணமுள்ள பெண் தேவை. எம்மதமும் சம்மதம். பெண் வேலையிலிருந்தால் நல்லது. வரதட்சிணை முக்கியமில்லை. பெட்டி எண்: 1365.

நிறைய சொத்துள்ள, 26 வயதுடைய மத்திய அரசில் (நெய்வேலியில்) இன்ஜினியராகப் பணிபுரியும், மாதச் சம்பளம் ரூ. 1750/– வாங்கும், வேளாள கவுண்டர் இனத்தைச் சேர்ந்த மணமகனுக்கு நல்ல அழகுள்ள படித்த மணமகள் தேவை. டாக்டர், பொறியாளர் எனினும் நல்லது. பெட்டி எண்: 1366.

31 வயது கொண்ட, தனியார் சேமிப்பு நிறுவனத்தில் மாதம் ரூ. 1000/– வருமானத்திலுள்ள வளர்ச்சி அதிகாரிக்கு 2–ம் தாரமாக, அழகுள்ள நிரந்தர வேலையிலுள்ள மணமகள் தேவை. 30 வயதுக்குள் இருக்க வேண்டும். 2–வது திருமணம் செய்து கொள்ள சம்மதம் கொண்ட எவ்விதம் பிரச்சினையுமில்லாதவர்கள் மட்டும் தொடர்பு கொள்க. பெட்டி எண்: 1367.

Wanted girl suitable for boy, 33, Iyer, Vadama, graduate, central public sector, Rs. 2000/- one arm slightly polio-affected. Girls from poor orthodox families preferred Horoscope and details to Box 1368.

திருமண மலர்ப்பகுதியில் விளம்பரம் செய்ய கட்டணம் ரூ. 30/- தொகையை **'மங்கையர் மலர்'** என்ற பெயருக்கு போஸ்டல் ஆர்டராக மட்டுமே அனுப்பவேண்டும். ஒரு விளம்பரத்தில் ஒருவருக்கு 30 வார்த்தைகளுக்குள் விவரங்கள் தரவேண்டும். பதில் அனுப்புபவர்கள் ''விளம்பரதாரர், பெட்டி எண்.... C/O. மங்கையர் மலர், கிண்டி, சென்னை-600 032 என்ற விலாசத்துக்கு அனுப்பவும். தனிப்பட்ட கடிதப் போக்குவரத்து கிடையாது.

திருநெல்வேலி சைவப் பிள்ளைமார் இன்ஜினியர் அசோக் லேலண்ட், வயது 26 பையனுக்கு அதே வகுப்பில் அழகும், குணமும் நிறைந்த 162/165 செ.மீ. உயரமுள்ள பட்டதாரிப் பெண் தேவை. தொடர்பு கொள்ளவும். பெட்டி எண்: 1369.

வடமாள், பாரத்வாஜம், 25 வயது, மிருகசீரிஷம், எம். காம். சென்னைத் துறைமுகத்தில் ரூ. 1300/– வருமானமுள்ள போலியோவால் சற்று சாய்த்து நடக்கும் அறிவும், அழகும் 5' 7'' உயரமும் உள்ள பையனுக்கு நல்ல அழகும் குணமும் உள்ள குடும்பப்பாங்கான பிராமணப் பெண் தேவை. பெட்டி எண்: 1370.

தர்மபுரி மாவட்டத்தில் அரசுப் பணியில் ரூ. 1100 சம்பளம் பெறும் கொங்கு வேளாளர் உத்திரட்டாதி நட்சத்திரம் வயது 38, மூன்றுமாத மணவாழ்க்கைக்குப் பின் தாரம் இழந்த குழந்தைகளற்ற வரனுக்கு சமஜாதியுள்ள நல்ல தோற்றமுள்ள படித்த பெண் தேவை. ஜாதகத்துடன் விண்ணப்பிக்கவும். பெட்டி எண்: 1371.

Middle class Bharadwaja Iyer boy of 30 years age (Divorcee) drawing monthly Rs. 2000/- seeks alliance of average looking girl between 22-27 years. Box No: 1372.

Alliance for Vadakalai Bharadwaja Pushyam 33/170 Central Government Accountant (S.A.S.) working in Maharashtra brom fair graduate Iyengar girls around 26-27. Reply with horoscope and details to Box No: 1373.

பிராமண வகுப்பைச் சேர்ந்த பையன் வயது 27, படிப்பு பி. யூ. சி. பேங்க் வேலை வருமானம் ரூ. 900. சீதன சொத்து உள்ள பெரிய இடத்துப் பெண் தேவை. சிறு ஊனம் உள்ள பெண் இருக்கலாம், வங்கியில் அல்லது அரசாங்க வேலையில் உள்ள பெண் இருந்தாலும் சம்மதம். உட்பிரிவுகள் இருக்கலாம். பெட்டி எண்: 1374.

Sourashtra Caste Engineer B. E. Mech, well settled, earning Rs. 2,400/- p. m in a Public Sector Undertaking, aged 28 seeks alliance from good looking Non-Bharadwaja graduate girls employed/unemployed or studying graduation/Post-graduation. Height about 5' 1''. No demands. Girl's merit only consideration. Advertisement for wider choice only. Reply with horoscope and full details to Box No.... 1375.

Tamil Iyer, 23, Uttiram, Brahacharanam 167 cms, well to do with house, fair, Goodlooking, Well built, S. S. L. C., Typist, Rs. 1100/- pm., Govt, Bank, Bangalore, Handicapped (Deaf and dumb) requires good looking fair (157 cms) unempoyed S. S. L. C. Bride 18/20, simple marriage. Reply with horoscope and family details Box No: 1376.

Alliance invited from Parents of graduate employed (preferably transferable Job girl, for 31 years graduate Iyengar Kowsika-gothram central Govt employed groom. Sub-sects no bar. Apply to Box No: 1377

முற்பட்ட பிற்பட்ட மத்தியதர குடும்பத்திலிருந்து மைய அரசு நிறுவனத்தில் பணியாற்றும் ரூ. 1200 சம்பளம், மாநிறம், 31 வயது, ஐந்தரை அடி உயரமுள்ள இந்து கொங்கு மருத்துவர் ஜாதி மணமகனுக்கு, + 2வுக்கு மேல் படித்துள்ள லட்சணமான உயரமான, குடும்பப் பாங்கான, 25 வயதுக்குட்பட்ட பெண் தேவை. வரதட்சணை இல்லை. போட்டோ, ஜாதகம் விபரங்களுடன் எழுதவும். பெட்டி எண்: 1378

மணமகன் தேவை

பருவத ராஜகுலம், நாட்டார் வகுப்பைச் சேர்ந்த எஸ். எஸ். எல். சி. வரை படித்த 20 வயது மணமகளுக்கு அதே வகுப்பைச் சேர்ந்த சொந்த வியாபாரம், அல்லது அரசு பணியில் வேலை செய்யும் 25 வயதுக்கு உட்பட்ட நல்ல வசதி உள்ள மணமகன் தேவை. சீர்வரிசை நல்ல முறையில் செய்யப்படும். போட்டோவுடன் தொடர்பு கொள்ளவும். பெட்டி எண்: 1379.

Alliance invited from Non-Athreya qualified and decently employed Brahmin groom for good looking affluent Iyer graduate home-loving girl 31/155. Reply with Horoscope to Box No: 1380

அரசு துறையில் 6 ஆண்டுகளாக ரூ. 650/– சம்பளத்தில் தட்டெழுத்தராக நிரந்தரமாகப் பணி புரியும் 30 வயதுள்ள இந்து சைவ வெள்ளாள பெண்ணிற்கு அதே வகுப்பை சேர்ந்த அரசு அலுவலகங்கள், வங்கி அல்லது ஆசிரியர் ஆகிய எதிலாவது ஒன்றில் பணிபுரியும் நிரந்தர வேலையில் உள்ள மணமகன் தேவை. பெண் சிகப்பு. பி. ஏ. வரை படித்துள்ளாள். ஜாதகம் உண்டு. மணமகன் குடும்ப விவரங்கள், ஜாதகத்துடன் அனுப்புக. பெட்டி எண்: 1381.

ஸ்ரீவத்ஸ கோத்திரம், வடமாள் அனுஷ நட்சத்திரம், எஸ். எஸ். எல். சி. வரை படித்துள்ள குடும்பப்பாங்கான பெண்ணிற்கு 35–38 வயதிற்குள் அரசு அல்லது தனியார் துறையில் நிரந்தர வருமானம் உள்ள மணமகன் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். ஜாதகத்துடன் விண்ணப்பிக்கவும். பெட்டி எண்: 1382.

கௌசிக கோத்திரம், பிரஹசரணம், கார்த்திகை நட்சத்திரம் 34 வயது, எம். ஏ. தமிழ், பள்ளி ஆசிரியையாக வேலைசெய்யும் பெண்ணுக்கு நிலையான உத்தியோகம் உள்ள வரன் தேவை. உட்பிரிவுகள் பரவாயில்லை. பெட்டி எண்: 1383.

தமிழ் ஐயர், வடமாள், ஸ்ரீவத்ஸ கோத்திரம், மிருகசீரிஷம், வசதியுடைய குடும்பம், வயது 27. பிறவியிலேயே கண் பார்வையில் சிறிது கோளாறுடைய பெண்ணிற்கு பரந்த மனப்பான்மையுடைய மணமகன் தேவை. வீட்டு வேலைகளைத் திறம்பட செய்ய முடியும். குறைந்தபட்சம் எஸ்.எஸ்.எல்.சி. படித்த வேலை பார்க்கும்

வயது 30—லிருந்து 35 வரை, பிராமண வகுப்பைச் சேர்ந்த (Sub-Sect No bar) மதுரை அல்லது பெங்களூரில் வேலையிலிருக்கும் வரன்கள் வரவேற்கப்படுகின்றனர். பெட்டி எண்: 1384.

பிரஹசரணம், மௌத்கல்ய கோத்திரம், மூலம் மூன்றும் பாதம், வயது 27, பி. எஸ்ஸி, பி.எட்., அரசு உயர்நிலைப்பள்ளியில் ஆசிரியை, சிகப்புநிறம் நல்ல அழகு. வலதுகை சற்று குறையுள்ள, (fracture) பெண்ணுக்கு மணமகன் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். பெட்டி எண்: 1385.

ஷடமர்ஷணம், பிரஹசரணம், சதயம் 8—ல் செவ்வாய் தோஷமுள்ள வயது 30, மத்திய அரசு அங்கீகாரம் பெற்ற தனியார் நிறுவனத்தில் ரூ. 1000—க்கு மேல் சம்பளம் பெறும் பெண்ணிற்கு 35 வயதிற்குட்பட்ட மணமகன் தேவை. பெட்டி எண்: 1386.

Alliance invited from Well qualified Govt. employed and settled groom for Vadakalai Iyengar, Haritha gothra girl, 33, M.Sc., B. Ed., 'Govt. employed drawing four figure salary. Early decent marriage. Box No: 1387.

Alliance invited from well employed goodookig around 36 years. Brahmin bridegroom for 31 years. Divorcee Vadoola Iyer girl, employed in insurance - decent salary - fair and good looking seeks simple and ealry marriage. Box No: 1388.

Alliance invited from graduate or post-graduate protestant ¡Nadar groom decently employed for an independent minded simple home loving girl, age 29, P.U.C. Early marriage preferred. Box No: 1389.

வடகலை ஐயங்கார், பாரத்வாஜ கோத்திரம், நட்சத்திரம் மகம், வயது 29, உயரம் 5' 7" சிவப்புநிறம், சென்னையில் மத்திய அரசாங்க வங்கியில் ரூ. 1200/— வருமானமுள்ள பட்டதாரி சீர்வரிசைகள் நன்குசெய்யக்கூடிய குடும்பப்பாங்கான மணமகளுக்கு நல்ல உத்தியோகத்தில் பட்டதாரி மணமகன் தேவை. பெட்டி எண்: 1390.

உபமன்யு கோத்திரம், 34 வயது, புனர்பூச நட்சத்திரம் 5' 2" மெலிந்த தேகம், தெய்வபக்தி, வீட்டு நிர்வாகம், குணமும், குடும்பக்கலை தெரிந்த நல்ல குடும்பத்தைச் சேர்ந்த சௌராஷ்டிர மணப்பெண்ணுக்கு அதே குலத்தில் மணமகன் தேவை. விருப்பமுள்ளோர் முழு விவரங்களுடன் அணுகவும். பெட்டி எண்: 1391

Alliance invited from Non-Bharadwaja groom for 27 years 160 cms. postgraduate employed in Madras with Blonde and Medically totally very good Health from very respectable family apply Box No: 1392.

Wanted groom for Tamil Vadama Girl aged 34 years, 5' 3" Complexion fair star 'Thiruvadirai' Bharadwaja

விரைவில் பரவும் செய்தி...



Gothram studied S.S.L.C. employed in Public Sector industry in BEL Bangalore as supervisor drawing Rs. 1300/- subsect no bar. Decent marriage. Box No: 1393

Correspondence invited from Iyer parents of well employed boys in U.S.A. for an educated 5' 6'' tall 21 years old, fair, graceful, Slim and smart girl, immigrant and staying with elder sister in U.S.A. Vadamas but subsects no bar. Decent marriage girls parents settled in Bangalore in own House. Apply with horoscope. Box No: 1394

எம். எஸ்ஸி எம். எட். படித்து தனியார் மெட்ரிகுலேஷன் பள்ளியில் நிரந்தரமாக பணிபுரியும் மாநிறமுள்ள, நற்பண்புகளுடைய, சோழிய வெள்ளாள வகுப்பைச் சேர்ந்த, வயது 27, உயரம் 160 செ. மீ. நிருவோணம். செவ்வாய் தோஷமுள்ள பெண்ணிற்கு அதே வகுப்பைச் சேர்ந்த முதுகலைப் பட்டம் பெற்ற நல்ல பணிபுரியும் பண்புள்ள வரன் தேவை. ஜாதகம் அவசியம். பெட்டி எண்: 1395.

வயது 21, வடமாள், நைத்ருவ காஸ்யப கோத்திரம். பி.யூ.சி. முடித்து டைப்ரைடிங் தெரிந்த தனியார் நிறுவனத்தில் வேலை பார்க்கும் உத்திராட நட்சத்திரம் ஜாதகம் உள்ள பெண்ணிற்கு பி.யூ.சிக்குக் குறையாமல் உயர்ந்த மத்திய தரக் குடும்பத்தைச் சேர்ந்தவேலையிலுள்ள பையன் தேவை. முக்கியமான, அவசியமான தேவைகளுடன் நடுநிலைமையில் கல்யாணம் செய்து தரப்படும். பெங்களூர் அல்லது பக்கத்தில் உள்ளவராய் இருந்தால் நலம். பெட்டி எண்:1396.

கந்த சைவ வேளாளர் வகுப்பு வயது 21, எஸ். எஸ். எல். சி. படிப்பு. 5.3 சிவப்பு நிறம். தெய்வ பக்தி நிறைந்த குடும்பப் பொறுப்பில் மிகவும் தேர்ச்சி பெற்ற அடக்கமான பெண்ணுக்கு இதே வகுப்பு அல்லது திருநெல்வேலி கந்த சைவ வெள்ளாளர், வயது 30க்கும் உட்பட்ட டாக்டர், இஞ்ஜினியர், புரபசர் தகுதியான உத்தியோகத்தில் உள்ள மணமகன் ஜாதகத்துடன் தொடர்பு கொள்ளவும். பையனின் தகுதிக்குத் தகுந்தவாறு திருமணம் செய்யலாம். பெட்டி எண்: 1397

பிரஹசரணம், அகஸ்திய கோத்திரம், 33 வயது, 5' 3'' உயரம், தமிழ்நாடு வேளாண்மை பல்கலைக் கழகம், கோவையில், அஸிஸ்டெண்டாக வேலை பார்க்கும் பெண்ணுக்கு, மத்திய, மாநில அரசில் வேலை பார்க்கும் மணமகன் தேவை. வடமாளும் விண்ணப்பிக்கலாம். பெண்ணுக்குக் கோவை தவிர மதுரஸ், மதுரை வேலை மாற்றல் செய்யலாம். பெட்டி எண்: 1398.

நத்தமன் உடையார் (பார்க்கவ குலம்) வகுப்பைச் சார்ந்த 14 வயது மணமகளுக்கு நல்ல வேலை (அ) தொழில் செய்யும் மணமகன் தேவை. பெண் பத்தாம் வகுப்பு படித்தவள். போட்டோ மற்றும் விவரங்களுடன் விண்ணப்பிக்கவும். பெட்டி எண்: 1399.

பிரஹசரணம், கௌண்டின்ய கோத்திரம். பி.ஏ.பி.டி. ஆசிரியை வேலை பார்த்து மாதம்

800. /– சம்பாதிக்கும் 37 வயது பெண்ணுக்கு மணமகன் தேவை. தமிழ் ஸ்மார்த்த பிராமண உட்பிரிவுகள் சம்மதம். மறுமணம் புரிந்து கொள்ள விரும்பும் தாரமிழந்தவர்களும் விண்ணப்பிக்கலாம். (ஒரு குழந்தை இருக்கலாம்.) டைவர்சிகள் விண்ணப்பிக்க வேண்டாம். பெட்டி எண்: 1400.

Proposals invited from broadminded Brahmin grooms for Kasyapa Brahacharanam Girl aged Th rty (Divorcee) commercially qualified and working as LIC Agent for past six years. Box No: 1401.

தெலுங்கு பிராமணாள். ஸ்ரீவத்ஸ கோத்திரம். ஹஸ்த நட்சத்திரம், 3–ம் பாதம், பம்பாயில் அரசு வங்கியில் வேலை பார்க்கும் 27 வயது பட்டதாரிப் பெண்ணுக்கு வரன் தேவை. தெலுங்கு பிராமணாள் அல்லது தமிழ் ஐயர் விண்ணப்பிக்கவும். பெண்ணுக்கு மாறுதல் கிடைக்கும். பெட்டி எண்: 1402.

சுத்த சைவ வேளாள முதலியார் வகுப்பைச் சேர்ந்த (24 வயது, பூச நட்சத்திரம், 12–ல் அங்காரகன்) குடும்பப் பொறுப்பு மிக்க பெண்ணுக்கு 30 வயதிற்கு மேற்படாத சைவ முதலியார் வகுப்பைச் சார்ந்த மணமகன் தேவை. மணமகனின் தகுதிக்கு ஏற்ப திருமணம் நடத்தித் தரப்படும். பெட்டி எண்: 1403.

சோழிய வெள்ளாள குலத்தைச் சேர்ந்த 23 வயது பி. காம் பட்டதாரி, பெங்களூரில் அரசு வங்கியில் கிளார்க் வேலை பார்க்கும் பெண்ணிற்கு அதே குலத்தைச் சேர்ந்த அரசு வங்கியில் அல்லது நல்ல ஸ்தாபனத்தில் பணி புரியும் 30 வயதுக்குள் உள்ள பட்டதாரி மணமகன் தேவை. பெட்டி எண்: 1404.

ஆத்திரேய கோத்திரம், வேலை பார்க்கும் பெண்ணிற்கு, பத்து அல்லது 8 வருஷம் சர்விஸ் உள்ள கவர்ன்மெண்ட் வேலையிலிருக்கும், விடோயராயிருந்தாலும் பரவாயில்லை. பெண் வேலை பார்க்கும் இடத்திற்கு மாற்றிக் கொள்ள விரும்பினால் சௌகரியமாகவிருக்கும். மாத்வா ஸ்மார்த்தா, குடும்பப் பாசமுள்ள வரன் தேவை. பெட்டி எண்: 1405.

பி. காம் கடைசி வருடம் படிக்கும் 20 வயதுள்ள அவிட்ட நட்சத்திரப் பெண்ணுக்கு, நல்ல படிப்பும், உத்தியோகமும் விசாலமான மனப்பான்மையுமுள்ள, வடகலை, அய்யங்கார் கௌண்டின்ய கோத்திரமல்லாத, 23–28 வயது பையன் தேவை. உடனே விண்ணப்பிக்கவும். பெட்டி எண்: 1406.

Alliance nvited from intelligent, Braod-minded, wellsettled Iyer Grooms for fair. Goodlooking, Vadama Iyer Gir| 27 Srivatsa Kettaii, Bank off cer Rs. 2500/- Subsect No bar No Dowry of any kind Box No: 1407.

சென்னையைச் சேர்ந்த 34 வயதான வடமாள், ஹரித கோத்திரம், உத்திராட நட்சத்திரம், இடதுகால் சற்று ஊனமுள்ள, நல்ல குடும்பத்தைச் சேர்ந்த பெண்ணுக்கு, வேலையிலுள்ள, நல்ல விசால குணமுள்ள பிராமண வகுப்பைச் சேர்ந்த மணமகன் தேவை. நல்ல முறையில் திருமணம் செய்து தரப்படும். முழு விபரங்களுடன் விண்ணப்பிக்கவும். பெட்டி எண்: 1408.

பிரஹசரணம் ஹரித கோத்திரம், விவாகரத்து செய்யப்பட்ட இரண்டு குழந்தைகள் உள்ள (பையன் 6 வயது, பெண் 3 வயது.) 32 வயது பெண்ணிற்கு நல்ல வேலையில் இருக்கும் மணமகன் தேவை. உட்பிரிவுகள் பாதகமில்லை. பெட்டி எண்: 1409.

நல்ல குடும்பத்தைச் சேர்ந்த 26 வயது போஸ்ட் கிராஜுவேட் சென்னையில் மத்திய அரசுப் பணியில் உள்ள பட்டுநூல் செட்டி பிரிவைச் சேர்ந்த சைவ உணவு. சொத்து உள்ள பெண்ணிற்கு இதுவரை திருமணமாகாத அரசுப்பணியில் அல்லது தனியார் நிறுவனத்தில் உத்தியோகம் பார்க்கும் எளிய முறையில் கலப்புத் திருமணம் செய்ய விரும்பும் வரனின் பெற்றோர்கள் அணுகவும். எந்த சாதியும் சம்மதம். பெட்டி எண்: 1410.

கௌசிக கோத்திரம், வடமாள், உயரம் 4 அடி, 3 அங்குலம், பெண் 25 வயது. எஸ். எஸ். சி. வரை படித்தவள் வீட்டு வேலை நன்றாகச் செய்வாள். சர்க்கார் உத்தியோகத்தில் அல்லது கம்பெனிகளில் வேலை பார்க்கும் மணமகன் தேவை. வயது வரம்பு 30–32 ஜாதகத்துடன் விண்ணப்பிக்கவும். நடுத்தர குடும்பம். பெண் நட்சத்திரம் – உத்திராடம். பெட்டி எண்: 1411.

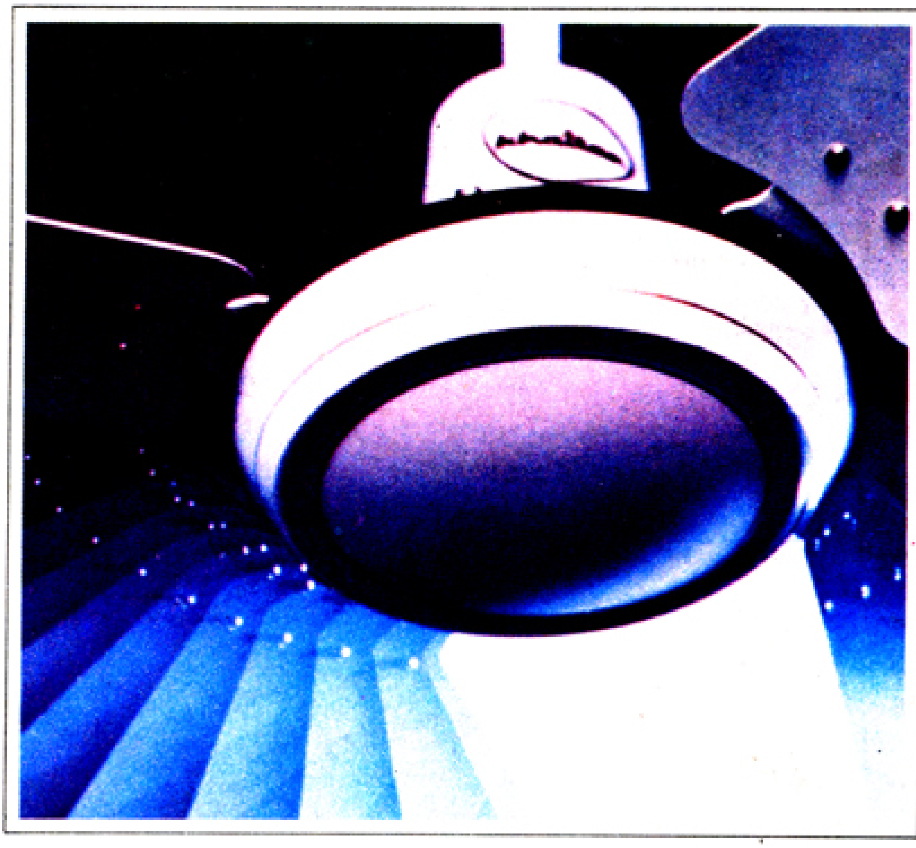
மணமகன் / மணமகள்

தெலுங்கு பிராமணர் வெல்நாடு கௌதம கோத்திரம், அஸ்வினி நட்சத்திரம், 32 வயது 5' 6'' உயரம் ரூ. 900 சம்பளம் பெறும் அரசாங்க குமாஸ்தாவுக்கு மணமகளும், அவருடைய சகோதரி உத்திரட்டாதி நட்சத்திரம் 36 வயது 5' உயரம் சிவப்பு நிறம் பள்ளியிறுதி (எஸ். எஸ். எல். சி.) படித்து முடித்துள்ள வேலையற்ற பெண்ணுக்கு மணமகனும் தேவை. தெலுங்கு பிராமணர்களில் உட்பிரிவு எதுவாயினும் சரி. பெண் கொடுத்து பெண் வாங்குவதாயிருந்தாலும் பரிசீலிக்கப்படும். உடனடியாகத் திருமணம் நடத்தப்படும். ஜாதகம், மற்றும் முழு விபரங்களுடன் தொடர்பு கொள்ளவும். பெட்டி எண்: 1412.

இந்து, வயது 29, உயரம் 160 செ. மீ. : சொந்த வியாபாரம், எம். காம் மாதம் ரூ.3500/– மேல் ஈட்டும் கோயம்புத்தூர் வாலிபருக்குக் குடும்பப் பாங்கான, அழகுள்ள, படித்த மணமகளும் கூட அவரது சகோதரி வயது 27 (பி.காம்.) உயரம் 147 செ. மீ. குடும்பப் பாங்கும் அழகும் உள்ளவருக்கு வசதியான மணமகன் தேவை. பெண் கொடுத்து வாங்க மட்டுமே சம்மதம். சாதி பேதமில்லை. பெட்டி எண்: 1413.

Aliance sought for Vadhoola gothram Ashtasahasram, Rohini, 31, M.Sc. Phil, post-graduate girl working as lecturer in a College in Erode drawing Rs. 1250/- per month, slightly polio affected in left leg - can walk and do all domestic work independently. Send horoscope details 5, East Car Street, Melur, Tuticorin-2.

Edited, Printed and Published by V. Murali on behalf of Messrs Bharathan Publications Private Limited, at the Bharathan Press, Race Course Road, Guindy, Madras-600032. (Phone: 431543)
Assistant Editor: Manjula Ramesh.





அதி நவீனப் பாதுகாப்பு அமைப்பு ● உறுதிமிக்க கைப்பிடி ● மிகக்குறைந்த விலை

அறிமுகமாகிறது! மூவகைச் சிறப்புமிக்க பிரஷர் குக்கர்!

நவீன வடிவமைப்பு அம்சங்கள் கொண்ட சீரிய தரம் மிக்க பிரஷர் குக்கர்களை அளிக்கிறது ஸ்பென்ஸர்ஸ்.



'எமர்ஜென்ஸி பிரஷர் எக்ஸிட்'. முழுமையான பாதுகாப்புக்கான ஒப்பற்ற நவீன அமைப்பு. அளவுக்கு அதிகமான அழுத்தம் உருவானால் நீராவியைப் பாதுகாப்பாக வெளியேற்றுகிறது.

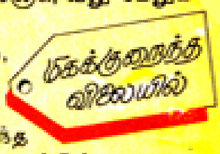
சேஃப்டி வால்வும், பிரஷர் வெயிட்டும் இயங்க முடியாமல் போகும் நிலைகளில் இவ்வால்வு பாதுகாப்பினை அளிக்கிறது.

ஸ்பென்ஸர்ஸ் பிரஷர் குக்கர்



துருப்பிடிக்காத பித்தளை ஸ்க்ருக்கள் பொருத்தப் பட்ட உறுதியான கைப்பிடி. கெட்டியாகப் பிடித்துக்கொள்வதற்கு ஏற்றது. இதன் பலன் — கூடுதல் உழைப்பு.

பக்கவாட்டு வார்ப்படப் பகுதிகள் விசேஷ உலோகக் கலவையினால் ஆனவை. இதன் பலனாக, வலு மேலும் அதிகரிக்கிறது.



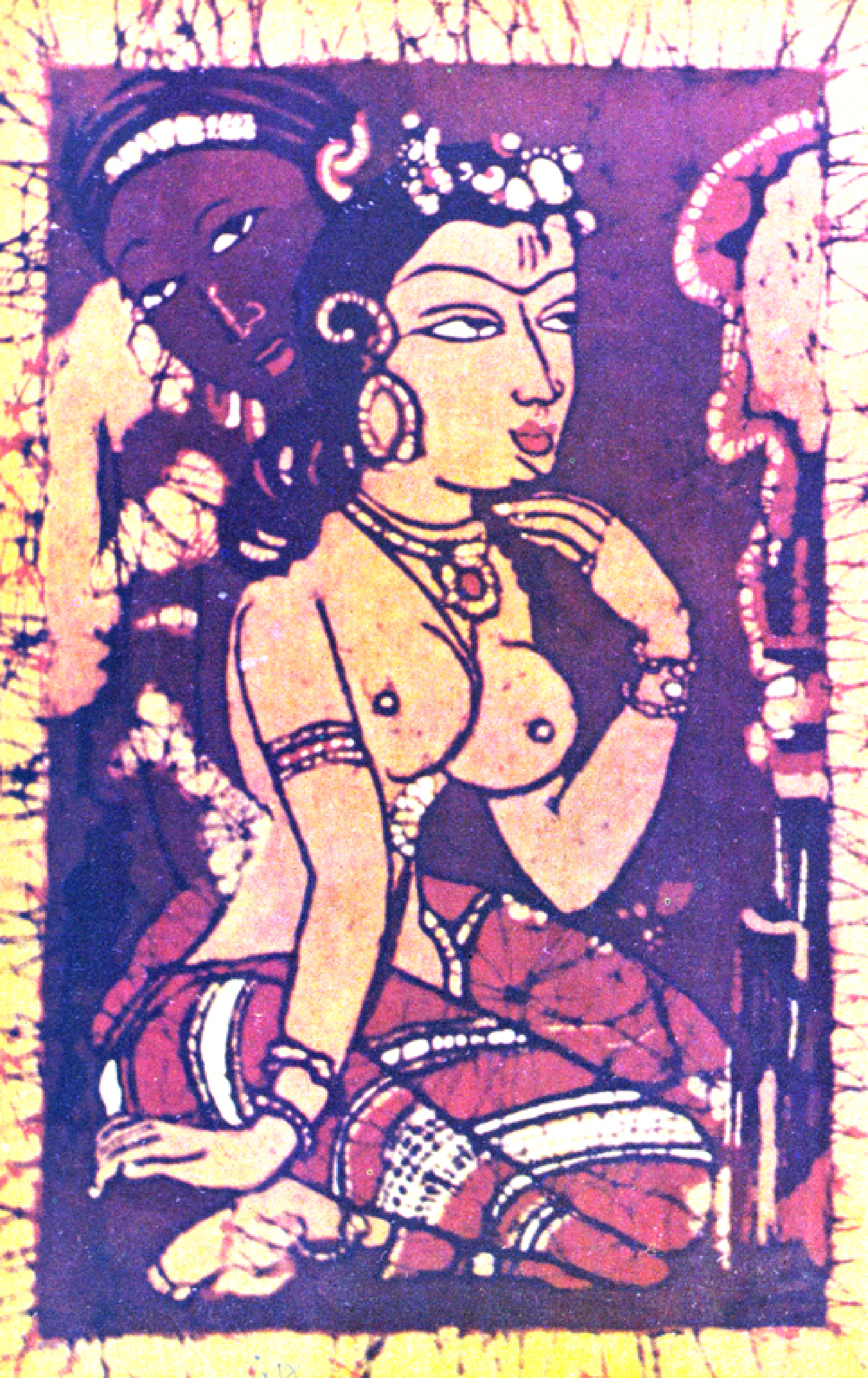
இவை அனைத்தும், பிரபலமான ஏனைய தயாரிப்புக்களை விட மிகக் குறைந்த விலையில் கிடைக்கின்றன.



- 6.0, 7.5, 9.5 லிட்டர் அளவுகளில் கிடைக்கும்.
- இலவசம்: மூன்று தட்டுகள், ஒரு அதிகப்படி சேஃப்டி வால்வு, ஸ்பானர் கிட்.

ஸ்பென்ஸர்ஸ் — உங்கள் பணத்துக்கு சிறந்த பொருள், எப்பொழுதும்.

SAA/SC/1649




"உன்னைப் போல வேறு யாரும் உண்டோ"
Pond's
"இதன் நறுமணத்தைப் போல் வேறு எதுவும் உண்டோ"
வாழ்வின்
இணையிலா இனிமைகள்
அவை
என்றென்றும் புதுமைகள்
பாண்ட்ஸ்
ட்ரீம்:பிளவர் டால்க்

REGISTERED No. TN MS (S) 231

Registered as a Newspaper in Sri Lanka



பட்டர்ஃபிளை

ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீல் பிரஷர் குக்கர்

ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீல் தயாரிப்புத் துறையில 40 ஆண்டுகளுக்கும் மேல் அனுபவம் பெற்ற வல்லுநர்களால் தயாரிக்கப்படுவது நவீன பட்டர்ஃபிளை ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீல் பிரஷர் குக்கர்.

- பட்டர்ஃபிளை நீடித்த உழைப்பும் உறுதியும் கொண்டது. ஏனெனில் அது AISI : 304, non-magnetic ஸ்டீல் தகட்டினால் ஆனது.
- ஒட்டு கிடையாது. வெல்டிங் கிடையாது. பட்டர்ஃபிளை பாதுகாப்பான பிரஷர் குக்கராக அமைய வேண்டுமென்றே, கனமுள்ள 18-கேஜ் ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீல் கொண்டு ஒரே வீட்டில் வடிவமைக கப்பட்டிருக்கிறது.
- உங்கள் தேவைகேற்ப 3, 5, 6, 7·5, 10 மற்றும் 12 லிட்டர் கொள்ளவுகளில் கிடைக்கிறது. பிரஷர் பானும் கிடைக்கும்.
- 1½ மடங்கு விரைவான சமையல்.



பட்டர்ஃபிளை — குறைந்த செலவில் உயர்ந்த தரம். உங்களுக்கும், உங்கள் உற்றார் உறவினருக்கும்

பட்டர்ஃபிளை

ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீல் பிரஷர் குக்கர்

தயாரிப்பாளர்கள் :
கங்காதரம் என்டர்பிரைஸஸ்
147, காரப்பாக்கம் வில்லேஜ்
பழைய மகாபலிபுரம் ரோடு,
சென்னை-600 096.
போன் : 552587, 555127, 556091

ASP GE 916